

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

responsabili

Con la blockchain anche il caffè è più buono

Nasce in Italia un sistema di tracciabilità affidabile ed economico, che per ora è stato utilizzato per il caffè, ma che in seguito potrebbe essere applicato a ogni tipo di cibo, per garantirne la provenienza e controllarne ogni stadio della lavorazione



LUCA INDEMINI

Pubblicato il 14/05/2018

Un chicco di caffè, prima di arrivare nella tazzina di casa o del bar, compie un lungo viaggio. Dalla piantagione alle cooperative di raccolta, da qui parte via mare per raggiungere i porti di destinazione, per poi arrivare alle aziende o alle torrefazioni che lo lavorano perché possa essere gustato appieno. Tracciare questa catena garantisce la provenienza e la qualità del prodotto, ma richiede numerosi passaggi, e costose pratiche burocratiche.

Cos'è la blockchain, come funziona e perché in futuro ci cambierà la vita



LEGGI ANCHE



REUTERS

Alibaba usa la blockchain per combattere la contraffazione

ANDREA NEPORI



AP

L'intelligenza artificiale di Microsoft per superare le barriere della disabilità



VIDEO CONSIGLIATI



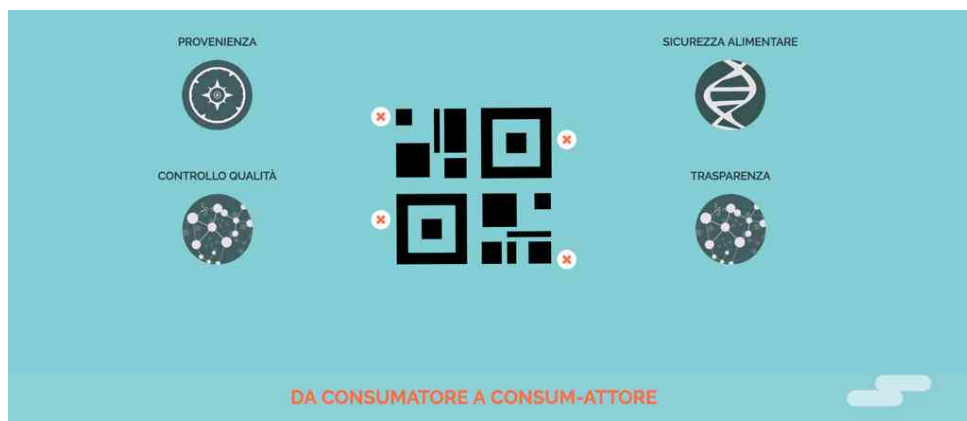
Guadagna 23.000€ al mese da casa con azioni Amazon. Ecco come fa

forexexclusiv.com





Partendo da queste considerazioni, il mastro torrefattore Roberto Messineo, fondatore della torrefazione **Caffè San Domenico** di Sant'Antonino di Susa, ha deciso di sperimentare la tecnologia blockchain per accompagnare il proprio prodotto con una documentazione affidabile, immutabile e garanzia di trasparenza assoluta. «Tutto è nato due anni fa, dall'incontro con i fondatori della startup **Foodchain** - racconta Messineo -. In occasione del Salone del Gusto abbiamo tracciato con blockchain, dalla cooperativa al consumatore, un sacco di caffè di São Tomé, presidio Slow Food. Dopo la fase di sperimentazione abbiamo continuato a implementare il progetto, oggi siamo all'80% della tracciabilità interna. L'obiettivo è arrivare a poter risalire, attraverso un semplice codice QR sulla confezione di caffè, fino al contadino che ha raccolto quei chicchi.»



Al momento è Roberto a occuparsi di digitalizzare i documenti cartacei: prende i certificati di origine, i documenti di trasporto, quelli sanitari e li carica in blockchain, allegando tutta la documentazione. In un futuro non troppo lontano i passaggi di documentazione cartacea dovrebbero essere eliminati fin dall'origine: già a partire dal produttore le informazioni verranno inserite direttamente in blockchain. A semplificare le procedure, ci penserà Foodchain: «Abbiamo sviluppato un'app per l'inserimento di dati in blockchain - spiega Marco Vitale CEO della startup insediata a **ComoNext** -. Un cellulare è dunque sufficiente, non si richiedono tecnologie complesse. Il coltivatore, ad esempio, potrebbe scattare una foto della raccolta, aggiungendo la localizzazione del campo, la qualità e i chili di caffè raccolti. In questo modo verrebbe certificato il punto di partenza della catena». A ogni passaggio (cooperativa, importatori, torrefattore) si aggiunge un nodo certificato e immutabile, che diventa garanzia di una tracciabilità completa del prodotto e della sua qualità. Non solo, un semplice codice QR permette di ricostruire e raccontare al consumatore la storia delle persone che ci sono dietro al prodotto, diventando così vetrina per il contadino, l'importatore o il torrefattore.

OGNI PRODOTTO



La battaglia mortale per l'acqua: ippopotamo annega un rinoceronte



Taglia le bollette Luce: confronta TUTTI i Fornitori

ComparaSemplice



Vittorio Sgarbi sul futuro governo: "Per Di Maio e Salvini non mi auguro niente"

Promosso da Taboola

HA UNA STORIA DA RACCONTARE

FoodChain ti aiuta a conoscerla e a verificarne l'autenticità



AUTENTICITÀ

Il produttore raccoglie e seleziona le materie prime - FoodChain registra i dati di geolocalizzazione, il giorno e l'ora, le foto e i video, e grazie all'associazione con un codice univoco garantisce l'autenticità e l'origine delle materie prime

«Costi bassi e serietà scientifica sono i punti di forza di questa tecnologia, molto utile soprattutto per i piccoli produttori che puntano sulla qualità – spiega Roberto Messineo –. Una volta creato il sistema su misura per la singola ditta, il risparmio sui costi di certificazione può oscillare tra il 70 e il 90 per cento. Stiamo cercando di coinvolgere gli altri torrefattori che fanno parte di Slow Food e abbiamo preparato un manuale dettagliato, che spiega tutte le fasi per l'inserimento delle informazioni in maniera molto semplice. Inoltre abbiamo raccolto l'interesse di una ditta olandese di movimentazione del caffè, tra le dieci più importanti del mondo. Intorno al progetto l'interesse sta crescendo.»

FOODCHAIN FOR COFFEE SAN DOMENICO
in collaborazione con Presidio Slow Food



THE WAY OF SÃO TOMÉ COFFEE

In questa fantastica isola del Golfo di Guinea cresce spontaneamente una grande qualità di caffè. A detta di grandi intenditori, "la migliore Robusta del mondo". Per questo il presidio Slow Food lo ha selezionato. Ha così inizio il processo che porterà alla tracciabilità della prima filiera di caffè certificata.

#GEOLOCALIZZAZIONE #TIMESTAMP



MONTE CÀFFÈ ME-ZOCHI

La cooperativa rappresenta un nodo fondamentale per il processo di tracciabilità. Preparano il caffè raccolto al lungo viaggio verso il prodotto finale. La Cooperativa Me-Zochi garantisce la provenienza e l'autenticità dei 12 produttori di caffè Robusta che diventerà presidio Slow Food.

#EXCLUSIVENESS #TRACEABILITY



E più in generale sta crescendo l'attenzione intorno alla blockchain, come conferma Marco Vitale: «Ci occupiamo di questa tecnologia dal 2012 e quello che abbiamo fatto nei primi quattro mesi del 2018 è molto più di quanto realizzato nei sei anni precedenti. La collaborazione con San Domenico ci ha permesso di approdare sul mercato, i prodotti di Roberto escono con codice univoco ormai da circa un mese. Più in generale, l'interesse sul tema cresce velocemente, anche da parte delle aziende e anche in Italia. Tra la fine di quest'anno e il 2019 si concluderanno le fasi di sperimentazione e la maggior parte dei progetti diventerà operativa.»

Insomma, dopo tanto parlare e qualche sperimentazione, si dovrebbero vedere in tempi brevi i primi casi concreti di applicazione della blockchain. Anche perché al momento, stando ai risultati della prima ricerca dell'**Osservatorio**

Blockchain & Distributed Ledger della School of Management del Politecnico di Milano, gli esempi a livello mondiale sono ancora pochi: appena 331 e solo 172 sono almeno in fase di test operativo. Tra questi l'Agrifood rappresenta il tre per cento, mentre è molto più massiccia la presenza di progetti mirati a tracciamento e supply chain (67, che valgono poco più del 30% del totale). «Abbiamo alcune sperimentazioni in corso con altri partner, dai prosciutti alla gestione dei mercati ortofrutticoli. Soprattutto per i freschi, il rispetto dei tempi e delle temperature è fondamentale e con la blockchain si potrebbe avere una certificazione attendibile – spiega Vitale -. Ma la tracciabilità non è importante solo per il cibo; poiché siamo di stanza a Como stiamo sperimentando nel settore tessile.»

L'IMPORTATORE
All'incirca del lungo viaggio verso i porti di destinazione vengono raccolti i documenti di trasporto di origine. Il caffè si trova pronto per essere imbarcato. Al arrivo vengono effettuate ulteriori analisi sanitarie che verranno consegnate, insieme al certificato organico, all'importatore che ha acquistato il caffè. In questo modo l'importatore diventerà garante della qualità del prodotto e potrà consegnarlo nelle mani esperte dei torrefattori.
#SICUREZZA ALIMENTARE #LOGISTICA

LA TORREFAZIONE
Master Roberto Messineo - Caffè San Domenico
Now the roaster has a very delicate task: he has to create and deliver the 'Slow Food' quality coffee to consumers. He roasts the raw coffee, he tastes the result and writes the scheda tasting.
Once the quality is certified he carefully packs the product.
The coffee is now ready for the delivery.
#GEOLOCALIZZAZIONE #TIMESTAMP

L'ESERCENTE FINALE E FOODCHAIN
The consumer can enjoy the excellent final product.
Thanks to Foodchain and a simple QR code readable via the Foodchain Mobile App he will be amazed by the "Slow Tomè Riboud Coffee".
#TRANSPARENCY #TRACEABILITY

Insomma, l'interesse per la blockchain non arriva solo dal settore finanziario, che pure copre il 59% dei progetti censiti dalla ricerca del Politecnico di Milano, ma tocca anche i settori alimentare, delle assicurazioni, della logistica e della salute, per non citarne che alcuni. «Soprattutto, potrebbe avere un impatto significativo per il made in Italy di qualità, come garanzia di tracciabilità e anticontraffazione – conclude Roberto Messineo -. Non è facile farlo capire a tutti, c'è chi si spaventa davanti alla tecnologia, la si associa ai Bitcoin, la si vede come troppo complessa. Noi vogliamo provare a offrire un esempio concreto da cui partire. In fondo, sono convinto che i veri artigiani abbiano un Dna rinascimentale, quando nelle botteghe si facevano ricerca e innovazione.»



Alcuni diritti riservati.

SCOPRI TOP NEWS E TUTTE LE NOSTRE OFFERTE



Leggi su **consigli.it** le recensioni sulla migliore tecnologia on line!

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Promosso da Taboola

