

ECONOMIA
DEL CIBO
E AGROALIMENTARE

.food



Innovativa. La collezione consente diverse tipologie di cottura in meno tempo

Made in Omegna
La pentola a pressione di Lagostina compie 60 anni e diventa ancora più sicura grazie a un nuovo brevetto

Il sistema LagoEasy'up, disponibile su tutta la gamma, è dotato di ben sei dispositivi di sicurezza e permette l'apertura del coperchio con una sola mano

Trova di più sul sito
www.ilssole24ore.com/sez/food

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA

Tecnologie di filiera. Crescono i progetti in ambito agrifood, in massima parte limitati alle materie prime e ai prodotti

Blockchain con valore se va oltre la tracciabilità

Pierangelo Soldavini

In Francia c'è un'applicazione, in mano a dodici milioni di utenti, che promuove o boccia un prodotto. Basta inquadrare il codice a barre e Yuka fornisce il suo giudizio sulla qualità: aspetti nutrizionali, presenza di additivi e biogenicità. Lo fa sulla base delle informazioni contenute sull'etichetta, senza nessuna garanzia che le stesse siano efficaci e reali. Si educa insomma il consumatore a porsi un problema corretto — la qualità del prodotto che si acquista — e induce a comprare — e a non comprare — in base a una risposta parziale e non garantita.

Sotto questo profilo la blockchain rappresenta uno strumento ideale per rendere tracciabili, sicuri e condivisibili i dati di qualsiasi bene, dalle singole materie prime al prodotto finale, garantendo la trasparenza di ogni singolo passaggio. È per questo che la tecnologia della "catena dei blocchi" sta facendo breccia nella filiera dell'agroalimentare:

La «catena dei blocchi» potrà integrare tutte le transazioni garantendo efficienza, risparmi e trasparenza

dal vino alla grande distribuzione, dalla catena del freddo alla mozzarella di bufala, dal caffè alla pasta, si moltiplicano anche in Italia i sistemi blockchain per garantire la tracciabilità e la provenienza di ogni singolo prodotto.

Non è quindi un caso se le applicazioni in ambito agrifood abbiano superato a livello globale la logistica come terzo settore di sperimentazione — dopo finanza e pubblica amministrazione — con una quota del 10% dei 158 nuovi progetti avviati lo scorso anno. Analogamente il tracciamento e la supply chain sono al terzo posto, con il 20%, per quanto riguarda i processi interessati dalla tecnologia. «La tecnologia c'è e si sta consolidando, aumenta in maniera decisiva i livelli di garanzia e di trasparenza della filiera. Ma per il momento non può fornire la certificazione, che oggi viene adottata sulla base di analisi e di processi», sostiene Renato Grotto, global director digital assurance & supply chain di Dmv Gf.

La blockchain è diventata famosa soprattutto grazie al bitcoin, ma è bene mettere in chiaro che in questi ambiti non si parla in generale di quella blockchain, ma di altre architetture "permissioned", private in sintesi, a differenza della criptovaluta, nella "catena dei blocchi" in ambito industriale a immettere — e quindi anche a vedere — i dati legati al prodotto e alle varie fasi di lavorazione, trasporto e logistica sono solamente gli attori che sono autorizzati da un soggetto centrale, cioè l'azienda che ha organizzato l'intero sistema. «La

blockchain nasce proprio per rendere sicuri e tracciati gli scambi tra soggetti che non si conoscono — spiega Marcello Majonchi, principal program manager Azure Global Engineering di Microsoft —. E questa è la vera sfida per passare dalla teoria alla pratica: i progetti per diventare realmente industriali richiedono un ecosistema. Il settore agrifood e l'ambito della supply chain rappresentano chiaramente scenari applicativi promettenti, perché per loro natura implicano una particolare necessità di sicurezza e tracciabilità in virtù della complessità dei flussi e dell'esigenza di controllo delle materie prime».

Come in altri settori, la tecnologia fatica ancora a convincere le aziende. Senz'altro è molto complessa e faticosa da comprendere, rimanendo prevalentemente in mano ai fornitori tecnologici senza che l'azienda riesca a comprenderne appieno i potenziali benefici e le proprie esigenze. Ma i progetti rimangono finora piuttosto semplici, limitati al tracciamento delle materie prime. Ma le potenzialità vanno ben oltre. «A differenza di altri settori, a partire dalla finanza, i progetti partiti in ambito agrifood si sono concentrati prevalentemente sull'aspetto della tracciabilità, di sicuro valore per il made in Italy alimentare — sostiene Valeria Portale, direttore dell'Osservatorio Blockchain & Distributed Ledger del Politecnico di Milano —. Ma è auspicabile che l'attenzione si sposti verso una visione di ecosistema, integrandosi con l'intera filiera e gestendo tutte le transazioni tra i soggetti della supply chain: da qui potrà derivare un maggior valore per le aziende».

Si tratta di integrare le mere informazioni con le transazioni che avvengono lungo il percorso. Il progetto Tattoo Wine, sviluppato da EY, (si veda scheda a fianco) affianca al tracciamento la "tokenizzazione", la trasformazione in un "gemello digitale" del vino, che a quel punto può essere oggetto anche di smart contract, di contratti intelligenti che si concludono da soli al verificarsi di specifiche condizioni. «Credendo che il futuro della tecnologia blockchain si baserà sulla blockchain pubblica, abbiamo lanciato il programma EY Nightfall per realizzare transazioni private su tecnologia pubblica — afferma Giuseppe Perrone, Blockchain Hub Mediterranean leader di EY —: questo modello rappresenta il primo passo verso una soluzione interattiva e condivisa. Ciò è stato possibile attraverso un modello ibrido basato su Quorum, la versione "privata" di Ethereum, per abilitare una condivisione di dati limitata, e integrato con la blockchain di Ethereum per garantirne l'invulnerabilità e la sicurezza». È un primo passo verso una blockchain di sistema che renda evidente tutto il suo valore: adesso vengono registrati passaggi legati a spedizioni, consegne, stoccaggio, coperture assicurative. Domani si potrà ampliare anche a tutte le transazioni, pagamenti e fatturazioni comprese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sotto controllo. Con la tecnologia blockchain le informazioni sull'intera filiera della pasta sono disponibili ai consumatori

GRUPPO GRIGI

La pasta biologica tracciata dal campo al piatto

Il Gruppo Grigi ha iniziato producendo mangimi per animali e la vicenda della mucca pazza ha fatto comprendere già anni fa la delicatezza della tracciabilità delle materie prime alimentari anche in campo animale. Quando l'attività del gruppo umbro si è allargata al settore dell'alimentazione biologica (per umani) è stato quindi naturale che una delle prime preoccupazioni fosse quella di certificare la provenienza "bio" di tutte le materie prime della pasta. Il Gruppo Grigi ha quindi aderito

al progetto IBM Food Trust, utilizzando la tecnologia blockchain per la tracciabilità della pasta biologica sotto il marchio Aliveris. Come un po' tutti i progetti di questo genere, si tratta di una blockchain di carattere permissioned: a differenza di quella più famosa di bitcoin, i nodi della "catena dei blocchi" autorizzati a immettere e ad accedere alle informazioni registrate — e alla relativa responsabilità per la veridicità — devono essere autorizzati dal gestore centrale. Mentre le informazioni finali sull'intera

filiera della pasta sono disponibili per tutti i consumatori. La piattaforma di IBM è la stessa utilizzata da Coop Italia per la certificazione della tracciabilità completa delle uova della linea Coop Vivi Verde. La soluzione, basata su Hyperledger Fabric, la piattaforma open source adottata da Big Blue, garantisce così la visibilità della filiera per oltre duecento milioni di uova prodotte da due milioni di galline.

— P.Sol.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BLOCKCHAIN WINE PTE

Il vino autentificato per la vendita online in Cina

Non c'è dubbio che il vino italiano sia poco presente sul mercato cinese. Adesso la blockchain fornisce uno strumento in più per migliorare le posizioni grazie ai canali di vendita online. Sono oltre 5 mila le etichette che dallo scorso settembre sono presenti su Tattoo Wine, la piattaforma che Blockchain Wine Pte Ltd mette a disposizione dei produttori per promuovere e vendere vini in tutto il mondo, con particolare attenzione ai mercati in Cina, Giappone, Corea del Sud, Thailandia e Singapore, dove il consumo dei vini europei si sta

espandendo sempre più. L'e-commerce basato su blockchain, sviluppato dal team di EY, aiuterà Blockchain Wine a offrire al proprio ecosistema di produttori, ma anche a distributori, fornitori di logistica e operatori assicurativi, una soluzione blockchain per tracciare l'origine e garantire la qualità e l'autenticità dei vini. Ma non solo questo. La piattaforma consentirà infatti l'uso di token per acquistare e vendere le bottiglie, pianificare e tenere traccia delle spedizioni, monitorare lo stoccaggio e la consegna, gestire la copertura assicurativa: si tratta

di un primo passo verso una logica di ecosistema dell'intera supply chain e delle sue transazioni, utilizzando gli smart contract per aumentare l'efficienza e l'economicità dell'intero processo. Sulla piattaforma Tattoo Wine, supportata da The House of Roosevelt, una delle più grandi cantine in Asia, sono presenti, oltre agli italiani, anche vini francesi, spagnoli, australiani, sudafricani, sudamericani e californiani. Per i produttori italiani un'opportunità in più per fare breccia in Cina.

— P.Sol.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STARBUCKS

L'origine del caffè si vede davanti alla tazzina

Il chicco di caffè viene monitorato ancora prima che prenda forma: il suo viaggio sulla blockchain parte dalle piante e dai campi per poi proseguire con i dati legati al raccolto, alla tostatura, all'impacchettamento e a tutti i trasferimenti che subisce prima di arrivare nella caffetteria di Starbucks. Davanti alla sua tazzina di caffè o di frappuccino, il consumatore potrà così vedere in diretta sullo smartphone, via app, tutti i passaggi dei singoli chicchi che hanno prodotto quella tazzina. Ma altrettanto importante è la possibilità per gli oltre 380 mila

coltivatori con cui lavora la catena Usa di poter sapere dove finisce il loro prodotto. Per Starbucks conoscere l'origine delle proprie miscele non rappresenta una novità. Ma ora queste informazioni sono sicure e messe a disposizione di tutti gli attori della filiera, dall'origine alla tazzina finale, in tempo reale e in maniera assolutamente trasparente, grazie all'architettura Azure Blockchain Service di Microsoft. Trasformandosi in una opportunità di trasparenza per Starbucks, che da sempre ha fatto dell'etica e della sostenibilità della

propria filiera uno dei pilastri su cui si fonda il brand. «Senza dubbio la qualità delle bevande è fondamentale, ma sono le storie, le persone, le connessioni, l'umanità che c'è dietro al caffè che ispira tutto quello che facciamo — commenta Michelle Burns, senior vicepresident Global Coffee & Tea —. Sono convinta che sostenendo gli agricoltori con dati e conoscenza possiamo contribuire in maniera decisiva a migliorare la loro qualità della vita».

— P.Sol.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PANORAMA

GESTITO DA ARETÉ

A Ferrara il più grande noceto italiano

Con un'estensione di 170 ettari nel Ferrarese, sarà il più grande noceto italiano "a corpo unico". Debutterà quest'anno, con la fine dei lavori sull'ultimo lotto e i primi impianti (per l'entrata in produzione si prevedono 4 anni) a Santa Bianca, frazione di Bondeno, territorio orfano della bieticoltura dismessa dopo la riforma europea del mercato dello zucchero dieci anni fa. Sarà gestito da Areté, società di studi economici specializzata nell'agribusiness, che ha seguito il fondo Idea Agro (che fa capo a DeA Capital Alternative Funds) nell'investimento da 10 milioni in un settore in forte crescita e che vede l'Italia ampiamente deficitaria (la produzione nazionale copre appena un quinto del fabbisogno). L'investimento effettuato attraverso una società di scopo, Agro Noce Srl, appositamente costituita e al 100% di Idea Agro che ha acquistato nell'agosto scorso i 170 ettari in corpo unico a Ferrara.



170 ettari.

L'estensione del noceto a Bondeno in provincia di Ferrara

L'operazione di livellatura dei terreni, prerogativa sia per la regimazione delle acque che per le operazioni di impianto e gestione agronomica del noceto, consentirà di applicare le più avanzate tecniche di coltivazione per garantire rese e qualità del prodotto, e una struttura dei costi in linea con quelle dei principali produttori mondiali, come Francia e Stati Uniti. «Areté lavorava da tempo al progetto — racconta Enrica Gentile, amministratore delegato della società — e lo ha presentato a inizio 2019 al fondo d'investimento Idea Agro, che lo ha approvato e ha affidato a noi la sua realizzazione». Presidente e ad di Agro Noce sarà lo stesso presidente di Areté Mauro Bruni.

L'Italia è tra i principali importatori mondiali di noci, un mercato che è raddoppiato negli ultimi dieci anni. La produzione mondiale di noci, secondo le stime dell'Usda, si è di circa 2 milioni di tonnellate annue. Gli Usa sono il maggiore player mondiale: seppure con una produzione inferiore a quella cinese, coprono quasi il 60% dell'export globale. Primo importatore è invece l'Unione europea che produce circa 130 mila tonnellate di noci (per lo più in Francia, Romania e Spagna), su una superficie di 43 mila ettari, ma ne consuma annualmente 400 mila. In Italia, con meno di 5 mila ettari in produzione, il raccolto (10-12 mila tonnellate l'anno) copre appena un quinto del fabbisogno nazionale di 50 mila tonnellate. Nel 2018 l'Italia ha importato 44 mila tonnellate, il 50% dagli Usa.

— Alessio Romeo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TARIFFE FLAT

Arriva l'abbonamento per mangiare al ristorante

Le tariffe "flat" approdano nel mondo della ristorazione: ordinazioni illimitate di piatti e bevande pagando un abbonamento mensile. Secondo il Rapporto Pipe presentato nei giorni scorsi, i consumi alimentari fuori casa sono cresciuti anche nel 2019 (86 miliardi di euro). Ma sono cambiate le abitudini alimentari: si esce più spesso, spendendo meno.

In questo contesto stanno nascendo i ristoranti con l'abbonamento. La prima sperimentazione del genere arriva da Limena (Pd), dove il locale Weedoo farà pagare i clienti 149 euro al mese per mangiare e bere a volontà. Famoso nella zona per il galletto alla brace, Weedoo sperimenta la formula "flat food" per sei mesi. «Ci ha intrigato l'idea di testare nella ristorazione ciò che da anni sta accadendo in settori della vita quotidiana dei consumatori — spiegano i titolari Luca Pellizzari, Alessandro Trentin e Girolamo Rossi — come la telefonia, internet, film e serie».

La tariffa Flat Food si diversifica dal "all you can eat" puntando sulla reiterazione delle visite. Analogo esperimento a Ravenna, grazie all'iniziativa dello chef Ciro Adamo, nel nuovo ristorante "Gabarè" (vassoio, in romagnolo), dove da lunedì si potrà mangiare quante volte si vuole tramite un abbonamento "open" e ordinare tramite app o take away. «La mia proposta fa risparmiare in termini di spesa, ma anche in cibi da acquistare e gas per il consumo domestico», racconta Adamo. Nel locale, plastic-free, si punterà sulla cucina tradizionale e a un'offerta di tre primi e tre secondi (carne, pesce, vegetariano). «L'abbonamento mensile costerà intorno ai 220-240 euro. Ciò significa 7,33 euro al giorno. L'abbonamento solo per la pausa pranzo, invece, 120 euro. Previste agevolazioni per studenti e famiglie: il pacchetto per due adulti e due bambini sarà di circa 400 euro al mese».

— Maria Teresa Manuelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

86

MILIARDI DI EURO
È la spesa delle famiglie italiane al ristorante nel 2019 secondo il rapporto della Federazione italiana pubblici esercenti (Fipe)