



northgroup
ALUMINIUM TECHNOLOGY

COMMERCIO ALLUMINIO
E LEGHE - LAVORAZIONI

Tecnologia per garantire qualità: l'Asiago Fresco tracciato su blockchain

Da **Federico Pozzer** - 4 Giugno 2019 (aggiornato il 4 Giugno 2019 12:42)

RUARO
serramenti e porte

Schio (VI) - Tel. 0445.575004
www.ruaro.it



 ASCOLTA L'AUDIO



Inizia anche in Italia ad intravedersi l'enorme potenziale della tecnologia blockchain (ne avevamo parlato [qui](#)), e con piacere annotiamo che il primo formaggio Asiago Fresco DOP tracciato con questa tecnologia è vicentino: si tratta del formaggio prodotto dalla cooperativa agricola Caseificio San Rocco Sca di Tezze sul Brenta, che si è affidata alla startup padovana EZ Lab per tracciare la propria produzione attraverso questa tecnologia e rendere accessibili al consumatore tutti i passaggi della filiera, dall'allevamento allo scaffale del supermercato.

Ma di che cosa si tratta concretamente? Grazie ad Agriopendata, la piattaforma di EZ Lab per la tracciabilità agroalimentare basata su tecnologia blockchain, i consumatori che si recano nei punti vendita del Caseificio San Rocco possono conoscere tutti i passaggi della filiera, dall'allevamento al banco del negozio, semplicemente avvicinando il proprio smartphone all'etichetta del prodotto e

leggendo il QR code. Attraverso la blockchain, la tecnologia più sicura oggi disponibile sul mercato, nata come strumento al servizio dei Bitcoin e oggi oggetto di applicazione in diversi campi, tutti i passaggi della filiera sono infatti codificati in un registro pubblico virtuale immutabile, che può essere verificato da tutti gli *stakeholder* in ogni momento.

Una novità nata dall'incontro fra Caseificio San Rocco, società cooperativa agricola di Tezze sul Brenta, ed EZ Lab, startup ospitata nell'incubatore dell'Università di Padova Galileo Visionary District. Due realtà che hanno in comune un lungo elenco di riconoscimenti, anche a livello internazionale, nei rispettivi settori: se l'Asiago Fresco Dop del Caseificio San Rocco nel 2017 è arrivato sul secondo gradino del podio al prestigiosissimo World Cheese Award, EZ Lab nello stesso anno è risultata l'unica realtà italiana selezionata dal californiano Thrive, incubatore di riferimento a livello mondiale nel settore dell'Agrifood.

"Siamo nati nel 1966 e ancor oggi le nostre 20 imprese aderenti raccolgono il latte in un raggio di 20 chilometri, un triangolo compreso fra le province di Padova, Vicenza e Treviso – spiega Francesco Turco, responsabile commerciale del Caseificio – tutti i soci rispettano un rigido disciplinare in termini di qualità, sottoponendosi a controlli serrati e restrittivi e adottando un sistema di rintracciabilità di Filiera certificata UNI EN ISO 22005:2008 e DPT- 035, a garanzia dell'origine e del controllo di tutto il sistema, dall'alimentazione degli animali fino alla stagionatura del formaggio. Ora ci siamo aperti anche alla sfida della certificazione blockchain, che rappresenta un elemento ulteriore di valorizzazione del nostro prodotto". Tecnologia che permette anche di combattere il triste fenomeno della contraffazione, che danneggia un prodotto d'eccellenza come l'Asiago Fresco Dop.

