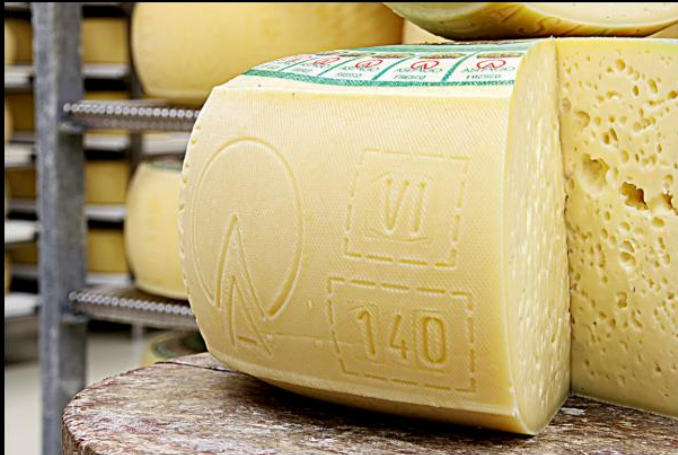


ATTUALITA' | 6 Giugno 2019 - 13.39

## Nasce il primo Asiago Fresco DOP tracciato con la blockchain



L'APP YOUPOL della POLIZIA PER FARE SEGNALAZIONI



### IN PRIMO PIANO



Ragazzina 12enne cade dal secondo piano: è in prognosi riservata al San Bortolo



VENETO - Ancora maltempo: stato di attenzione per canali, scoli e punti di frana

## Tradizionale, tecnologico e sicuro: dall'incontro fra Caseificio San Rocco e Ez Lab

Il prodotto d'eccellenza di una tradizione antica e l'innovazione frutto della ricerca di una startup: questi i due ingredienti del progetto che ha portato alla realizzazione del primo formaggio Asiago Fresco DOP tracciato con la tecnologia blockchain, lanciato sul mercato nei giorni scorsi.

Una novità nata dall'incontro fra Caseificio San Rocco, società cooperativa agricola di Tezze sul Brenta, e 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 Word 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.

### Il progetto

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 immodificabile, che può essere verificato da tutti gli *stakeholder* in ogni momento.

Ecco che la tecnologia si dimostra la migliore alleata di chi tiene viva la tradizione senza cedimenti o compromessi sul fronte della qualità e della sicurezza alimentare, e proprio per questo sceglie di rendere assolutamente trasparente e accessibile a tutti il proprio processo produttivo.

## **Il Caseificio: una storia lunga oltre 50 anni**

«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».

## **Una risposta alla contraffazione**

I casi di contraffazione ai danni di un prodotto d'eccellenza come l'Asiago Fresco Dop sono all'ordine del giorno: le cronache riportano periodicamente le notizie di sequestri di ingenti quantitativi di formaggi prodotti fuori dai confini nazionali e spacciati per Asiago.

«Fortunatamente – è la riflessione di Massimo Morbiato, founder di EZ Lab – fra i consumatori sta crescendo la sensibilità e l'attenzione alla provenienza dei prodotti, come dimostrano tutte le più recenti ricerche sui mutamenti delle abitudini d'acquisto. Quella dei formaggi del Caseificio San Rocco è una storia straordinaria, fatta di passione e cura della qualità: una storia vera, non una “fake news” come quelle che accompagnano la commercializzazione di tanti prodotti proposti come *made in Italy* e magari realizzati con latte che arriva dalla Romania... Una storia che oggi, per la prima volta a livello mondiale, grazie alla tecnologia blockchain viene certificata e raccontata ai consumatori».

Per il carattere fortemente innovativo, il progetto è già oggetto di una tesi di Laurea che vede impegnato il socio di Caseificio San Rocco Michele Meneghini – relatrice la professoressa Cecilia Rossignoli – laureando del Corso di Laurea Magistrale in Direzione Aziendale dell'Università degli Studi di Verona.