

<https://mattinopadova.gelocal.it/padova/cronaca/2020/02/19/news/la-padovana-ez-lab-traccia-e-certifica-il-pomodoro-pachino-1.38490157>

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO VENETO ITALIA MONDO DOSSIER ▾ NORDEST ECONOMIA FOTO VIDEO ANNUNCI ▾ PRIMA

f t METEO: +13°C 🌤️ AGGIORNATO ALLE 09:46 - 24 FEBBRAIO ACCEDI | ISCRIVITI

il mattino di Padova

Noi EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

La padovana Ez Lab traccia e certifica il pomodoro Pachino

R.S.20 FEBBRAIO 2020

PADOVA. La padovana Ez Lab certifica i pomodori Pachino con la blockchain. Grazie a un accordo firmato tra il Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino Igp, l'ormai celebre Pmi innovativa di Massimo Morbiato acquisirà ad AgriOpenData un nuovo cliente noto in tutto il mondo. È proprio grazie alla piattaforma digitale sviluppata da Ezlab per registrare in modo immutabile tutte le informazioni della filiera, che il pomodoro di Pachino potrà vedere tutelata la propria produzione dalle tante contraffazioni di una delle grandi eccellenze del Made in Italy alimentare nel mondo. Grazie ad un semplice adesivo sulle confezioni (che riporterà un apposito Qr Code) il consumatore potrà vedere garantito il suo acquisto con un semplice scatto del proprio telefonino. «La tecnologia blockchain, una sorta di grande archivio digitale i cui dati sono condivisi e garantiti da apposite crittografie, è la chiave d'accesso per assicurare la fiducia nelle transazioni economiche tra gli operatori» spiega Massimo Morbiato, Ad e fondatore di Ezlab.

«Noi siamo tra i primi ad averla applicata con successo all'economia reale, con una particolare specializzazione nel settore agrifood. L'accordo con il Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino Igp è l'ultimo di una lunga serie, che inizia nel 2016 quando abbiamo realizzato il primo caso al mondo di tracciabilità nella filiera vitivinicola, dal campo alla bottiglia, creando un registro blockchain per il vino della Cantina Volpone. Il nostro mestiere è creare fiducia: ora chiediamo fiducia agli investitori per portare questo know-how unico al servizio di altri ambiti produttivi».