

ACETO BALSAMICO DI MODENA PROTAGONISTA A TUTTOFOOD

6 Maggio 2019

di Redazione



MODENA – Il Consorzio di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena Igp protagonista del progetto Blockchain Plaza, evento di punta di Tuttofood 2019 che si inaugura oggi alla presenza del ministro **Gian Marco Centinaio**. Una edizione in cui la parola d’ordine è più che mai innovazione, intesa come supporto alla trasformazione della filiera agroalimentare. Un processo reso possibile dal contributo di aziende e start up per trovare e sperimentare nuovi strumenti digitali, in grado di fornire ai consumatori tutte le informazioni necessarie relative ai prodotti che essi acquistano.

Ed è principalmente con questa intenzione che nel medesimo contesto di Tuttofood è stata dedicata un’intera area espositiva al Food Tech e si sono calendarizzati due interessanti

incontri sul Blockchain Plaza, il nuovo progetto di Csq - Ente di Certificazione leader in Europa per il settore agroalimentare - ed Euranet - Società di consulenza e tecnologie per la compliance - per condividere esperienze, idee e proposte sulle tematiche della blockchain per il settore agroalimentare.

Un'iniziativa inedita sull'elemento che oggi rappresenta la vera innovazione per implementare tracciabilità e rintracciabilità, anti-contraffazione e controllo delle frodi, che si pone come principale obiettivo quello di divenire un punto di incontro e confronto tra imprese ed aziende delle filiere agroalimentari per lo sviluppo della "Data Economy" italiana.

Tra le realtà promotrici e fondatrici del progetto, c'è dunque anche il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp e la sua Case History sarà una delle quattro che mercoledì 8 maggio saranno raccontate nel Blockchain Plaza Case History, una tavola rotonda atta a presentare i primi risultati e gli sviluppi della sperimentazione dell'utilizzo di tecnologia blockchain nelle filiere di qualità italiane.

In rappresentanza del Consorzio, il direttore **Federico Desimoni**, che ha sottolineato: "La parola d'ordine di tutte filiere dei prodotti alimentari certificati è certamente l'autenticità. Il grande lavoro svolto da produttori, istituzioni e consorzi è finalizzato a garantire questo fondamentale valore su cui si fonda l'intero sistema dei prodotti Dop e Igp. Fino ad oggi gli sforzi si sono focalizzati a migliorare i sistemi di controllo e vigilanza garantiti dagli organismi pubblici. L'idea che sta alla base della blockchain è quella di inserire in questo circolo virtuoso un nuovo attore: il consumatore, visto non più come chi usufruisce di un servizio, ma come uno dei soggetti essenziali per costruire questo sistema di garanzie. Questo approccio viene ad incidere sui paradigmi essenziali del sistema e chiede la capacità di sviluppare un modo differente di relazionarsi al consumatore, fondato sulla reciprocità, e capace di coinvolgerlo in un'alleanza fondata sulla fiducia e il lavoro condiviso".

La tavola rotonda di mercoledì 8 maggio sarà il secondo ed ultimo evento in programma nei giorni di Tuttofood per la presentazione degli obiettivi, delle aspettative e delle opportunità del Food Blockchain. Il primo appuntamento si è svolto oggi, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo Gian Marco Centinaio e del direttore dell'Osservatorio Smart Agrifood **Filippo Mario Renga**, alle cui relazioni istituzionali ha fatto poi seguito una tavola rotonda, moderata dal direttore generale della Fondazione Qualivita **Mauro Rosati**.