

MOZZARELLA, UN CHIP PER LA TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

Dalla Campania una piattaforma informatica in grado di conservare e fornire informazioni sulla tracciabilità dei prodotti della filiera alimentare.

Il sistema è nato dalla collaborazione tra il dipartimento di Matematica e Informatica dell'Università di Salerno, il dipartimento di Ingegneria dell'ateneo del Sannio e la società napoletana di consulenza Penelope. "Un progetto che si inserisce nel più ampio programma di rivalutazione dei prodotti tipici del nostro territorio", sottolinea l'assessore regionale all'agricoltura Gianfranco Nappi, intervenuto alla presentazione.

Cuore del progetto è un'etichetta "intelligente", dotata cioè di un chip che avvicinato ad un telefono cellulare di ultima generazione è in grado di fornire informazioni su tutti i passaggi di realizzazione e conservazione dei prodotti.

Il sistema chiamato "Value go" è stato sviluppato sulla base di un primo case-study realizzato a Capaccio, nel salernitano, presso la tenuta Vannulo, un produttore di mozzarelle di bufala campana che per primo ha avviato il processo di tracciamento di tutta la filiera della sua produzione. Le informazioni fornite dall'etichetta, che vanno dalla data e ora di raccolta del latte fino alla fase di impacchettamento del prodotto per la vendita, possono essere lette direttamente dallo schermo del cellulare e sono oggettive, perché ricavate automaticamente dalla piattaforma informatica, come sottolinea Francesco Marandino, presidente di Penelope.

