



IMPRESA E INNOVAZIONE

ValueGo, il software della tracciabilità

Rossella Galletti

Da dove provengono i cibi che mangiamo? Dove sono assemblati i minestrini, le paste, i pesci surgelati che costituiscono parte integrante della nostra alimentazione? Ciò di cui ci nutriamo, potrebbe mettere in pericolo la nostra salute? Queste sono solo alcune delle domande a cui ValueGo può dare risposta. Dopo anni di buio pesto sulla provenienza e la filiera produttiva delle pietanze che mettiamo sulle nostre tavole, finalmente l'azienda napoletana Penelope, attiva dal 2003 nel campo dell'ICT, ha creato un software in grado di rivelare ai consumatori di che "pasta" sono realmente fatti i prodotti che comprano. Non è un sogno. È solo l'ultima frontiera della innovativa tecnologia made in Campania che potrebbe permettere in futuro alle piccole e medie imprese agroalimentari del territorio di penetrare nei mercati internazionali e risolvere l'economia locale garantendo dei prodotti certificati. Un software di indubbia utilità che, però, non ha trovato ancora un alleato nelle banche e nella pubblica amministrazione che potrebbero incrementarne promozione e diffusione. A cominciare dalla Regione Campania che ha finanziato il progetto per 400mila euro in base al Por 2000-2006, elargendone alla società solo la metà.

Francesco Marandino (*nella foto in alto*), direttore di Penelope e promotore del progetto, ci spiega come un software può rivelarci tutto sui cibi.

Chi sono gli artefici del progetto ValueGo?

«Tutto è nato dalla collaborazione tra Penelope, l'Università di Salerno e l'Università del Sannio. L'applicazione ha lo scopo di supportare le aziende agricole. La prima a sperimentarla è stata l'azienda produttrice di mozzarella di bufala Vannulo, con sede a Capaccio. Abbiamo analizzato ogni fase

Francesco Marandino, promotore dell'idea tecnologica, spiega come è possibile ricostruire, in tempo reale e con un cellulare, la filiera produttiva dei cibi che compriamo



della catena di trasformazione: il foraggio somministrato alle bufale, il processo di mungitura, la vendita. Il consumatore, avvicinando un telefono cellulare a un'etichetta intelligente può leggere tutta la filiera produttiva di un determinato prodotto e conoscere anche la quantità di diossina contenuta nella mozzarella. ValueGo si avvale prevalentemente della tecnologia RFID (Radio Frequency Identification), che consente la lettura di dati contenuti in speciali etichette, i TAG RFID, da parte di appositi dispositivi chiamati lettori,

come un cellulare dotato di tecnologia NFC (Near Field Communication). Questo estende praticamente a chiunque la possibilità di leggere le informazioni relative al prodotto. Il produttore non può decidere che cosa inserire o non inserire nell'informazione, né può modificare le informazioni raccolte in automatico sul campo».

Il software potrà essere applicato a tutte le aziende che operano in Campania?

«Un limite significativo all'applicazione è il fatto che non è obbligatoria. Solo i produttori

«Con questo sistema si potrebbe erodere in modo significativo l'azione di contraffazione che sull'agroalimentare in Italia crea un danno annuo di 60 miliardi di euro»

che vogliono valorizzare i prodotti comunicandone al consumatore la qualità sono incentivati ad adottarla.

È fondamentale che la comunità europea guardi alla tracciabilità non più come elemento di barriera alla circolazione delle merci, ma come elemento di controllo della salute pubblica. Quando l'anno scorso in Germania sono morte 45 persone a causa di germogli di soia infetti, è scoppiato il caso: si è andato a ritroso nella filiera produttiva fino ad analizzare l'acqua con la quale veniva irrigato il germoglio di

soia per cercare di capire da dove venisse l'avvelenamento. Ebbene l'avvelenamento veniva da un fieno che serve alla maturazione del germoglio, proveniente dall'Egitto e non controllato. Il costo sociale della morte di 45 persone è troppo alto rispetto a dei sistemi, come ValueGo, capaci di ridurre il rischio antropico».

In futuro quale potrebbe essere l'utilità del progetto?

«Si potrebbe erodere in modo significativo l'azione di contraffazione che sull'agroalimentare in Italia crea un danno annuo pari a 60 miliardi di euro (fonte Coldiretti)».

Quali dati si possono ottenere con il software ValueGo?

«Per quanto riguarda alimenti in cui avvengono processi di trasformazione più complessi, come il lattiero caseario, si ha la possibilità di tracciare, con l'allocatione delle linee di trasformazione, quali stalle o allevatori hanno contribuito a quel conferimento di latte per la trasformazione del prodotto. Il gruppo Ciro Amodio sta per lanciare un prodotto, il "fiordilatte di Napoli", realizzato esclusivamente con latte della Campania. Per dare un valore aggiunto al prodotto si è rivolto a noi. Attraverso dati relativi alla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto si è garantito di maggiore affidabilità e sicurezza sia all'interno del Paese, sia all'estero».

Oggi ValueGo in quale direzione si sta muovendo?

«Stiamo investendo per aggredire un'altra filiera misconosciuta al mondo della tracciabilità: quella ittica. Con la Seconda Università di Napoli stiamo lavorando alla realizzazione di un prototipo per conoscere, in tempo reale, la provenienza del pescato e soprattutto del congelato che è uno dei settori più dolenti dell'alimentare in Italia. C'è, infatti, un alto consumo di alcuni prodotti ittici esteri, venduti come merluzzo o cernia, mentre in realtà sono altre specie di pesci, ad esempio pangasio».

Campania sempre più Slow Food

A Torino, dal 24 al 29 ottobre scorso si è svolto il consolidato appuntamento biennale con il Salone del Gusto. La Regione Campania era presente con 16 Presidi SlowFood, quei prodotti alimentari rari ed eccellenti a rischio di estinzione di cui Slow Food intende preservare la biodiversità e le filiere tradizionali di produzione. Ecco alcuni tra i prodotti «celebrati» al Salone di Torino.

Il Pomodoro San Marzano. Nei fazzoletti ortivi dell'agro sarnese-nocerino si coltiva l'eccellenza del pomodoro campano: il San Marzano. La feracità del suolo, il clima mediterraneo e il benefico influsso del mare conferiscono qualità indiscutibili a questo pomodoro simbolo dell'agricoltura della regione.

Ha sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca, colore rosso vivo e scarsa presenza di semi.

Il Fagiolo di Controne. È piccolo, rotondo e bianchissimo, senza macchie e senza occhi. Ha una tradizione molto antica ed è particolarmente pregiato per l'alta digeribilità e per la buccia sottile, praticamente impalpabile. Difficilmente si spacca durante la cottura, che solitamente richiede tempi nettamente inferiori a quelli di un fagiolo comune.

Il pomodoro del piennolo del Vesuvio. Uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano. Tipico è ciò che è unico per requisiti organolettici, certezza di origine geografica e particolarità nelle tecniche colturali e di preparazione.

Il caciocotta del Cilento. Un formaggio a base di latte caprino, uno dei cibi più antichi fatto ancora oggi a mano in Cilento.