

TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DI UN PRODOTTO ALIMENTARE CON L'INNOVAZIONE DIGITALE AL ROTARY. L'ESEMPIO DELLA "GESSYCA GELATI"

“Nel cuore di quasi ogni notte (a New York è sera) Dominick Salvatore mi chiama (o lo chiamo io) e per due ore ci consultiamo sugli eventi di economia di giornata e sullo stato delle ricerche di entrambi”. Il dott. Salvatore è un economista statunitense, formatosi nella Università della Città di New York e nel City College di N.Y. Professore ordinario e direttore della Fordham University di N.Y., è stato presidente di Economia dell'Accademia delle Scienze di N.Y.; ora presidente dell'Associazione Nazionale di Economisti di economia internazionale; consulente delle Nazioni Unite, della Banca Mondiale, del Fondo Monetario Internazionale e della Casa Bianca. Il nostro è il dott. Alberto Costantiello, professore di economia politica e di economia internazionale presso l'Università LUM. Il presidente ing. Francesco Mercieri lo ha invitato ad un convegno del Rotary Club Putignano Trulli e Grotte, che ha avuto luogo lo scorso 20 aprile. L'argomento affrontato è di quelli di estrema importanza per la nostra salute e per la nostra economia: “Tecnologia ed innovazione per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari”. Di lui l'ing. Mercieri ha detto che è un economista ricercatore, appassionato e meticoloso, attento alle nuove tecnologie che studia come utilizzarle per innovare la produzione alimentare e renderla trasparente e tracciabile. Delle sue ricerche infatti, si avvale l'economista Salvatore che, a sua volta, condivide con lui i suoi studi di innovazione tecnologica. Il “chiodo fisso” del dr. Costantiello è dare una “carta di identità” ad ogni prodotto. Cosa per niente facile se pensiamo al settore del automotive (in cui il presidente Mercieri è stato direttore di stabilimento a Melfi) o a quello degli smartphone, i cui componenti provengono da varie parti del mondo. Nel settore agroalimentare chi di noi non vorrebbe una carta di identità di un prodotto che ingeriamo? Sembrerebbe facile per le “ciliegie di Turi”. Eppure esse sono prodotte anche “non a Turi” e passano per prodotto di Turi; poi c'è la loro lavorazione e la trasformazione prima della commercializzazione: stiamo mangiando le ciliegie di Turi? Ed i pomodori che compriamo per “Pachino” sono tali o sono “Pechino”? La guerra in Ucraina, con la conseguente riduzione di esportazione del suo grano, anche in Italia; l'aumento del suo costo e l'aumento del costo della pasta, dei biscotti e della pizza hanno fatto vacillare, nei più attenti tra di noi, l'illusione che i prodotti che mangiamo siano realmente fatti con grano italiano. Stessa cosa si può dire dei cosiddetti “gelati artigianali”. Ci dicono che essi sono fatti con la “polvere” di latte, di zucchero, di panna, di essenze, di uova, di addensanti e di conservanti. Qualcuno sa da dove provengono queste “polveri di ingredienti disidratati”? Quindi grandissima è la voglia di trasparenza e di tracciabilità

nei consumatori, almeno in quelli più avveduti; tuttavia nemmeno le aziende sono in grado di soddisfare questa legittima esigenza.



Il prof. Costantiello, nelle sue ricerche effettuate in varie università del mondo, ha trovato la soluzione nella innovazione digitale. Esattamente nella "Blockchain", un insieme di tecnologie in cui il registro è strutturato come una catena di blocchi contenenti le transazioni ed il consenso è distribuito su tutti i nodi della rete. Tutti i nodi possono partecipare al processo di validazione delle transazioni da includere nel registro. Questo registro, dunque, può essere gestito in modo univoco e sicuro, un registro contenente dati ed informazioni in maniera aperta, condivisa e distribuita senza la necessità di una entità centrale di controllo e di verifica. Per essere più chiari, facciamo l'esempio di una confezione di biscotti. In azienda, quando si acquista una materia prima, un componente, per esempio il latte, con l'aiuto di "Google" si registra l'acquisto: azienda, quantità, qualità, costo; un documento che va su "cloud" e non è più modificabile, viene bloccato; alla valutazione quindi di chiunque, soprattutto del cliente finale. Stessa cosa per il grano o la farina, il burro... Si registra anche tutta la commercializzazione con date, costi e nomi dei compratori. Il cliente finale può inquadrare il "QR code" con il proprio smartphone e conoscere immediatamente tutta la "trafila" di un prodotto. Tracciabilità e trasparenza. Occorre poi verificare quante aziende abbiano questa "grande voglia" di far sapere. Il prof. Costantiello, confermando che il "brand Italia", il "made in Italy" costituisce una eccellenza nel mondo, ha tuttavia ammonito che esso ancora per poco sarà competitivo se non si ricorre alla innovazione tecnologica che sempre più viene richiesta dai consumatori di un mercato internazionale. Infatti, egli ha affermato che, secondo una recente indagine, il mercato italiano della Blockchain è ancora agli albori. Poche le aziende che conoscono veramente questa tecnologia, ancor meno quelle che hanno avviato veri e propri progetti. Tuttavia

non mancano i primi investimenti: avviene a Conversano dove il dott. Paolo Spartano ha fatto della sua azienda "Gessyca Gelati" una azienda virtuosa, votata alla continua evoluzione dei suoi prodotti ed alla innovazione tecnologica della produzione e della commercializzazione. Il gelato è ottimo come merenda, goloso piacere per tutti. Ma sono in tanti a produrre gelati, dolci, torte e dessert. Perché il gelato sia apprezzato in tutto il mondo, a Conversano hanno studiato un prodotto veramente artigianale, con ingredienti davvero naturali ed italiani (se non pugliesi) che si mantiene e si può trasportare a temperatura ambiente, della durata di un anno. Ci sono riusciti con una particolare tecnologia. Inoltre hanno sposato in pieno la tecnologia digitale "blockchain", con il registro a catene di blocco, contenente ogni singolo processo, archiviato in dati informatici immutabili, dati ed informazioni chiare ed univoche, validate da ogni nodo, che assicura al consumatore internazionale, con il "QR code", la trasparenza, la tracciabilità e l'affidabilità dei vari ingredienti, fattori di un sicuro successo. Che è quello di cui può essere fiero il patron Paolo Spartano. Il dott. Nicola Gigante, socio del Rotary e medico veterinario della ASL di Bari, alla innovazione ed alla tracciabilità dei prodotti agroalimentari ha voluto aggiungere anche il valore della "rintracciabilità": la comunicazione di ogni singolo processo e la sua archiviazione in dati informatici che consente di conoscere e di individuare, in qualsiasi momento, anche a ritroso nel tempo, i dettagli di ogni singola fase di trasformazione di un prodotto.



Pietro Gonnella