

Management Consulting

La piattaforma di e-commerce Alce Nero, consentirà di acquistare grazie alla blockchain di EZ Lab, un olio d'oliva pugliese con una filiera totalmente tracciata



Management Consulting nasce da una convinzione forte all'interno di Borgogna | The House of Mind: è indispensabile essere veloci ad anticipare i cambiamenti e comunque ad adattarsi ad essi. La nostra inesauribile capacità di apprendere ci permette di essere sempre competitivi e all'avanguardia.



Sin dalla nostra costituzione ci siamo dichiarati convinti sostenitori dell'uso della blockchain come strumento di tutela delle aziende, dei consumatori, del mercato e del Made in Italy. Il mondo dell'agricoltura merita probabilmente attenzioni e tutele maggiori di altri settori e, dove non riesce ad arrivare la normativa, può intervenire la tecnologia.

Ci imbattiamo quindi per la seconda volta in pochi mesi in un'azienda padovana, la hi-tech EZ Lab Blockchain Solutions, che ha reso possibile grazie alla tecnologia blockchain la tracciatura tramite QRCode delle caratteristiche, del territorio di provenienza, del metodo di coltivazione e di lavorazione utilizzato per uno specifico lotto di sperimentazione di un olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero. Sarà così possibile verificare la peculiarità di olio 100% italiano e biologico, un prodotto D.O.P. di provenienza certa e di alta qualità, un prodotto che è garanzia di legalità e trasparenza, ad ogni livello, ulteriormente controllato e certificato da CCPB in conformità alla norma ISO 22005 che ne attesta la tracciabilità di filiera.

In un settore, quello dell'agricoltura, sempre sotto attacco da parte di concorrenti sleali e falsificatori dei nostri prodotti di qualità, questo rappresenta un passo importante per la ricerca delle giuste e necessarie tutele dei nostri produttori agricoli.



Come abbiamo accennato all'inizio, della Ez Lab Blockchain Solutions ci eravamo occupati un paio di mesi fa parlando della DiportoChain, un registro del diporto per natanti fino a 10 metri di lunghezza.

I protagonisti di questo progetto, insieme ad Alce Nero ed Ez Lab Blockchain Solutions, sono il Biodistretto delle Lame e Finoliva. Quest'ultima, costituita nel 1999 e parte da 15 anni della compagine societaria di Alce Nero, controlla e lavora le *materie prime* conferite dai soci del Consorzio Nazionale Olivicoltori (C.N.O), olive che provengono dalle zone più rinomate in Italia. Tra queste non può mancare la Puglia, regione con una vocazione naturale verso l'agricoltura sostenibile ed il settore biologico, in particolare il territorio che rientra nei comuni di Ruvo e Bitonto. Quest'area geografica rappresenta il cosiddetto Biodistretto delle Lame, che ha come soci fondatori la Alce Nero e migliaia di produttori e frantoi, che, in sinergia con agricoltori, operatori turistici, enti e amministrazioni locali, privati cittadini, associazioni culturali, hanno stretto un accordo per assicurare la gestione sostenibile del territorio e la sua valorizzazione.

Che un progetto del genere, innovativo e tutelante sia frutto di una joint venture tra un gruppo pugliese ed una società veneta, non può che far piacere.



Nata nel 1978, quindi relativamente giovane, Alce Nero si è sempre impegnata nel garantire la produzione di cibi di qualità, frutto di una cultura agricola costruita sul rispetto della terra e dei suoi lavoratori, seguendo sin dall'origine principi di sostenibilità ambientale. Quindi sono partiti seguendo, fra i primi, la strada del biologico senza mai rinunciare ad un equilibrio tra innovazione e tradizioni, coinvolgendo i propri consumatori nel promuovere ed apprezzare un'agricoltura sostenibile. La testimonianza lampante della filosofia scelta da Alce Nero è, ad esempio, l'etichetta narrante di Slow Food Food adottata per il packaging.





BORGOGNA
MANAGEMENT CONSULTING



Come accennavamo in precedenza, questa prima sperimentazione della blockchain è nata con un obiettivo chiaro ed ambizioso; tracciare l'intero ciclo di vita dell'Olio extra vergine di oliva biologico D.O.P., rendendo disponibile per la filiera una tecnologia strategica per la tutela del prodotto. Attraverso una rete condivisa, accessibile ma non modificabile, vengono registrate, verificate e certificate tutte le informazioni riguardanti ogni fase della catena produttiva. In questo modo il consumatore potrà accedere a tali informazioni utilizzando il proprio telefono per scansionare il QR code impresso sul collarino di ciascuna bottiglia.

Potrà così sapere dove è stato coltivato, quali tecniche sono state utilizzate, come è stato trasformato e confezionato.

Benedetto Fracchiolla, Presidente del Biodistretto delle Lame, ha affermato: “*Ci stiamo sforzando di portare sulla tavola, un vissuto: è importante che il consumatore finale, conosca da dove viene fisicamente l'olio. È importante comunicare questo, oltre al racconto dello sforzo importante a livello qualitativo: è importante produrre in qualità, con il rispetto dell'ambiente e nel rispetto del territorio*”