NOCERA INFERIORE, LA SOLANIA PRESENTA IL PRIMO POMODORO SAN MARZANO D.O.P. CERTIFICATO CON QR CODE IN BLOCKCHAIN

Pubblicato il11 Maggio 2022 di Harry di Prisco

Categoria: POLITICA,SCUOLA,SINDACATO,ECONOMIA
Etichette: Peppe Napoletano, pomodoro San Marzano, Solania

Solania Srl azienda leader nel settore della coltivazione e trasformazione del Pomodoro San Marzano è stata protagonista con il progetto "Il Mio San Marzano" nel corso dell'edizione 2022 di CIBUS che si è tenuto dal 3 al 6 maggio a Parma. Nel corso del nutrito programma si sono alternati in uno show-pizza i maestri pizzaioli **Francesco Martucci**, della Pizzeria Masanielli di Caserta e **Diego Vitagliano**, della Pizzeria 10 di Napoli, storici testimonial dell'azienda. Nell'ambito del progetto "Il Mio San Marzano", la Solania ha presentato l'etichetta con la certificazione in Blockchain realizzata da Authentico, startup leader in Italia nel settore dell'anti-contraffazione alimentare. La tecnologia blockchain sta rivoluzionando il modo in cui i dati sono memorizzati e condivisi, la crittografia consente di mantenere la sicurezza delle informazioni, che vengono memorizzate in un archivio decentralizzato al fine di una validazione certa. Solania ha scelto la strada della trasparenza andando a tracciare tutta la filiera del pomodoro San MarzanoD.O.P. attraverso la scansione di un QR code stampato sull'etichetta. In tal modo sono resi disponibili nel certificato i dati: della produzione, della semina, della messa in campo della piantina, della raccolta fino alla trasformazione e all'immagazzinamento. Grazie alla rete d'impresa con le cooperative di agricoltori della filiera di produzione il progetto è stato reso possibile. L'azienda di Nocera Inferiore già dal 2017 aveva presentato il progetto "Il Mio San Marzano", che prevede la scelta di un lotto di produzione e la personalizzazione dell'etichetta della confezione da parte dei pizzaioli e dei ristoratori. Un'innovazione questa gradita ai consumatori in cerca di qualità dei prodotti.

Pino Coletti, CEO & co - Founder di Authentico ha dichiarato: «*La tracciabilità di filiera in Blockchain, oltre ad essere una potente leva commerciale, permette di creare un nuovo livello di fiducia nei consumatori. Questo concetto è stato compreso prima degli altri dall'imprenditore Giuseppe Napoletano che continua nel percorso di trasparenza intrapreso da qualche anno a conferma della nuova direzione di Solania*».

Peppe Napoletano amministrazione unico di Solania Srl, ha affermato: «*La certificazione in Blockchain con Authentico completa quel percorso di trasparenza iniziato nel 2017 con il Progetto "Il Mio San Marzano" e portato avanti ogni anno con l'evento di fine luglio "Aspettando il mio San Marzano" in cui, i nostri clienti, possono vedere i nostri agricoltori nei primi giorni di raccolta del San Marzano e dell'evento del "Mio San Marzano" ad ottobre, in cui si celebra il termine della trasformazione e perciò il giorno in cui i nostri pizzaioli e ristoratori possono venire in fabbrica per scegliere il loro lotto di produzione*».

Harry di Prisco