



Maurizio De Pasquale  
www.orlandipasticceria.com

# Food & Blockchain

## Come cambierà il mondo della ristorazione?

**A**bbiamo parlato di realtà aumentata e di come il Metaverso sta entrando nel mondo del cibo. Oggi vediamo come la tecnologia **blockchain** sta anch'essa entrando nel mondo della ristorazione.

Entro il prossimo decennio (si spera), il sistema alimentare sarà più sano, equo e sostenibile. Il legame tra persone, società e pianeta sarà rafforzato anche dalle modalità con cui il cibo verrà prodotto. Tra le varie tecnologie da utilizzare nell'agroalimentare ve n'è una che può costituire il collante di tutte le altre: la Blockchain.

Comunicare la tracciabilità *farm to fork* (dal campo alla tavola) è priorità assoluta e imprescindibile:

rappresenta uno strumento di controllo per gli operatori del settore e gioca un ruolo di primo piano nell'orientare le scelte di consumo e la tutela dei consumatori e della loro salute.

La catena di approvvigionamento ha molte parti in movimento, ognuna di esse ha una peculiarità che va monitorata costantemente. Le tecnologie blockchain sono fondamentali per garantire che tutti i prodotti alimentari siano tracciati lungo tutta la catena di approvvigionamento.

---

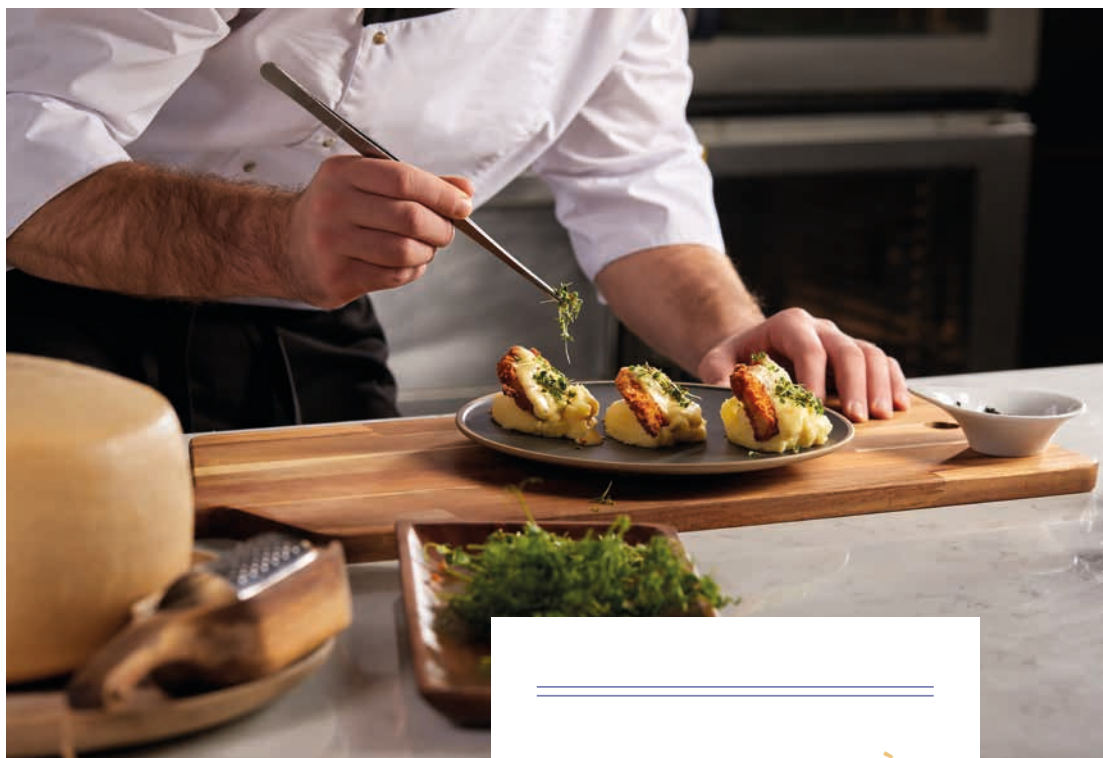
---

TRA LE VARIE  
**TECNOLOGIE** DA  
UTILIZZARE  
NELL'**AGROALIMENTARE**  
VE N'È UNA CHE  
PUÒ **COSTITUIRE**  
IL **COLLANTE** DI  
**TUTTE LE ALTRE: LA**  
**BLOCKCHAIN**

---

---






---

LA TRACCIABILITÀ  
È ESSENZIALE PER  
LA SICUREZZA  
ALIMENTARE E  
PER L'EFFICIENZA  
OPERATIVA. SOLO  
MEDIANTE L'UTILIZZO  
DELLA BLOCKCHAIN  
È POSSIBILE  
LOCALIZZARE UN  
PRODOTTO IN  
QUALSIASI FASE  
DELLA CATENA  
ALIMENTARE

---

La tracciabilità è essenziale per la sicurezza alimentare e per l'efficienza operativa. Solo mediante l'utilizzo della Blockchain è possibile localizzare un prodotto in qualsiasi fase della catena alimentare all'interno della catena di approvvigionamento, dalla fattoria alla tavola. Deve essere, quindi, di facile utilizzo, non modificabile e alla portata di tutti. Questa ridurrà al minimo i focolai di malattie di origine alimentare e aiuterà ad accelerare il processo di ricerca dell'origine di un focolaio.

La Blockchain può mettere in connessione gli acquirenti con i venditori verificati e convalidati, riducendo i tempi di ricerca e aiutando la ristorazione ad acquistare a livello locale.

I ristoratori potranno trasferire in tempo reale informazioni preziose ai clienti ma ancor prima monitorare la corretta gestione del prodotto lungo tutta la catena di approvvigionamento.

L'integrazione dei dati è già diventata la spina dorsale di molte aziende perché consente l'integrazione di quantità elevate di dati da varie fonti. Questi dati possono quindi essere estratti in diversi

punti per raccogliere informazioni e condurre analisi. Oggi, l'analisi e l'integrazione sono componenti chiave della maggior parte dei prodotti per la ristorazione.

La Blockchain è un registro pubblico, condiviso e decentralizzato in cui inserire delle informazioni in sequenza che, una volta registrate, non possono essere né modificate né eliminate. Conseguenzialità

e immutabilità del dato sono due delle caratteristiche più importanti che assicurano l'integrità e la sicurezza delle informazioni registrate in Blockchain e che permettono ai produttori di creare un "passaporto digitale" dei prodotti, valorizzando informazioni come origine e provenienza, tecniche impiegate durante la produzione, processi di fabbricazione e rispetto dei parametri di distribuzione. Attraverso un QR code, ad esempio, un cliente di un ristorante, di una pizzeria, di una caffetteria potrà accedere a tutte le informazioni registrate nella Blockchain relative al prodotto somministrato.

La Blockchain non va confusa con gli Enti certificatori. La Blockchain per definizione non "certifica" la veridicità di un dato, ma ne dimostra la sua esistenza e immutabilità nel tempo. È dunque uno strumento **complementare alle certificazioni di qualità** – un valido supporto per gli Enti di certificazione



LA **BLOCKCHAIN**  
NON PUÒ ESSERE  
**CONSIDERATA**  
UNA **TECNOLOGIA**  
“**STAND-ALONE**” MA  
**RAPPRESENTA**, CON  
ALTRE **TECNOLOGIE**,  
UN **CATALIZZATORE**  
PER LA  
**TRASFORMAZIONE**  
**DIGITALE**  
DELL' INTERO  
**COMPARTO**  
**AGROALIMENTARE-  
RISTORATIVO**

tradizionali che si sovrappongono perfettamente a quanto previsto dagli standard internazionali sulla tracciabilità, la rintracciabilità e il controllo qualità di filiera.

La Blockchain non può essere considerata una tecnologia “stand-alone” ma rappresenta, con altre tecnologie, un catalizzatore per la trasformazione digitale



dell'intero comparto agroalimentare-ristorativo. L'insieme di tutte le tecnologie emergenti (IoT, Intelligenza Artificiale, Robotica, Blockchain Big Data Analytics) rappresentano una occasione per l'ecosistema food (produzione-trasformazione-distribuzione-somministrazione) di migliorare i processi, identificare gli sprechi lungo la catena di fornitura, analizzare i costi e diventare “digitale”. Questo nuovo approccio tecnologico sicuro e trasparente tenderà a valorizzare la territorialità e l'autenticità dei prodotti Made in Italy, per combattere la contraffazione e il dumping nei prezzi creato da prodotti esteri e falsamente identificati come italiani.

Così il consumatore avrà accesso a informazioni chiare e

trasparenti. Le nuove generazioni sono protagoniste del mercato, capaci di utilizzare in modo naturale lo smartphone per accedere a tutte le informazioni e, perché no, anche al pagamento del servizio utilizzato mediante cryptovalute. Grazie alla Blockchain, possiamo dunque mettere in moto una dinamica virtuosa che orienta la concorrenza su standard di qualità alti, che permette alle aziende di dimostrare la propria trasparenza e ai consumatori finali di verificarla. Solo grazie alla combinazione di tecnologie emergenti **come AI, IoT, Big Data Analytics, e Blockchain**, saremo in grado di far fronte a questa richiesta e garantire il futuro della sicurezza alimentare tutta digitale. Con la tecnologia Blockchain possiamo concentrarci sul migliorare ciò che accade dopo la produzione, **aiutando le supply chain** a funzionare in modo efficiente e garantendo l'organizzazione chiara dei dati delle (micro) catene di approvvigionamento, che oggi sono troppo frammentati.

