



**Tracciabilità e trasparenza dei prodotti bio con la blockchain**

## **Alce Nero, la storia dell'olio comunicata dalla tecnologia**

*Gabriele Testa, Marketing, E-Commerce e Digital Alce Nero S.p.A.: "Il progetto nasce grazie alla collaborazione tra Alce Nero, Finoliva Global Service, Biodistretto delle Lame, EzLab e CCPB".*

### **L'azienda**

Alce Nero è il marchio di agricoltori e trasformatori impegnati dal 1978 nel produrre cibi biologici, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità. Unisce più di 1.000 agricoltori in Italia e oltre 10.000 piccole imprese agricole familiari del Centro e Sud America.

Da più di 40 anni Alce Nero sceglie l'agricoltura biologica avendo cura del delicato equilibrio che esiste tra il Pianeta e le Persone che lo abitano: per questo ha deciso di produrre alimenti pensati per il benessere di entrambi. Prodotti che partono da materie prime coltivate senza chimica di sintesi, grazie a una capacità agronomica all'avanguardia, nel massimo rispetto della terra e delle persone che la lavorano. Prodotti trasformati con tecniche che tutelano ed esaltano le caratteristiche delle materie prime, prive di conservanti e di additivi.

Nel 1978 Alce Nero ha deciso di essere filiera. Oggi opera in Italia su 5.000 ettari convertiti al biologico e continuamente in crescita. Alce Nero è una Società per Azioni, i suoi Soci sono agricoltori e trasformatori, un gruppo di imprenditori agricoli e agroindustriali privati e cooperativi: La Cesenate Conserve Alimentari S.p.a., Brio S.p.a., Pastificio Felicetti S.p.a., Cooperativa Norandino, Consorzio Libera Terra Mediterraneo, Chocolat Stella S.A., Pompadour Tè S.r.l., Molino De Vita S.r.l., Apo Conerpo Soc. Coop., e ancora Mediterre.bio S.r.l.

### **Il progetto Blockchain**

Il Progetto, nella prima di sperimentazione, ha coinvolto la filiera dell'olio Alce Nero e, nello specifico, vede protagonista un lotto di Olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero. Grazie alla tecnologia è stato possibile geolocalizzare tutti i campi dei produttori coinvolti e raccogliere, in modo certificato, tutti i dati inerenti ai processi di realizzazione di questo prodotto, le tecniche utilizzate, con riferimento a ogni singolo produttore e lavoratore, dalla manodopera nei campi, alle fasi di trasformazione e confezionamento.



## Ogni bottiglia racconta la sua storia

Ogni bottiglia di Olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero, di uno specifico lotto di sperimentazione acquistabile tramite l'e-commerce dell'azienda, ha un QR code sul collarino. Scansionandolo con lo smartphone, il consumatore avrà accesso a una grande quantità di informazioni, registrate su tecnologia blockchain grazie alla collaborazione con l'azienda hi-tech EZ Lab Blockchain Solutions, relative alle sue caratteristiche, al territorio da cui proviene, al metodo di coltivazione e di lavorazione utilizzato. Potrà così verificare che si tratta di un olio 100% italiano e biologico, un prodotto D.O.P. di sicura provenienza e di alta qualità, un prodotto che è garanzia di legalità e trasparenza, a ogni livello, ulteriormente controllato e certificato da CCPB, organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari in conformità alla norma ISO 22005 che ne attesta la tracciabilità di filiera.

## L'olio e il suo territorio

Il progetto vede protagonisti, insieme ad Alce Nero, Finoliva e il Biodistretto delle Lame, il CCPB e EZLab.

Finoliva, nata nel 1999, controlla e lavora il prodotto conferito dai soci del Consorzio Nazionale Olivicoltori (C.N.O) oggi denominato Italia Olivicola, olive che provengono dalle zone più produttive d'Italia. Tra queste, c'è il territorio che abbraccia i comuni di Ruvo e Bitonto, in Puglia, con una vocazione verso l'agricoltura sostenibile e biologica. È il Biodistretto delle Lame, che ha come soci costituenti Alce Nero e migliaia di produttori e frantoi, che, insieme ai diversi attori del territorio (agricoltori, privati cittadini, associazioni culturali, operatori turistici e pubbliche amministrazioni) hanno stretto un accordo per la gestione sostenibile del territorio e la sua valorizzazione.

## Benefici

L'olio è uno dei prodotti di punta di Alce Nero S.p.A. e, non a caso, è stato scelto per iniziare questa prima sperimentazione di tracciamento, destinata in un primo momento all'olio che si vende online e poi AD una grande catena di distribuzione: l'obiettivo garantire la certezza della tracciabilità e la trasparenza, in un mercato molto complesso, verificando le potenzialità di comunicazione e marketing di questo strumento. L'olio extra vergine di oliva biologico D.O.P. Terra di Bari Bitonto Alce Nero proviene da una situazione avanzata dal punto di vista tecnologico, dove si era in grado di seguire il prodotto dall'albero alla bottiglia; la blockchain garantisce in modo dinamico i dati forniti mentre il QR code porta alle pagine web dove si possono trovare tutte le informazioni di interesse. Questo cattura l'attenzione di consumatori interessati al gusto, alle caratteristiche di un prodotto, ai luoghi di provenienza, alla sostenibilità della filiera del prodotto. Una clientela attenta ed esigente sempre più numerosa in Italia e all'estero.