



Tecnologie digitali e blockchain per la qualità

Ponti, la filiera dell'aceto di mele si racconta con il QR Code

Andrea Colonello, Direttore Qualità, R&D e Sostenibilità Ponti S.p.A.: “La certificazione di un ente terzo e la blockchain garantiscono al consumatore i dati di tracciabilità dell'aceto, dalla mela alla bottiglia. Con il QR Code sappiamo la varietà del frutto, la data e il luogo di raccolta”.

L'azienda

Ponti S.p.A. Società Benefit fu fondata oltre 230 anni fa da Giovanni Battista del Ponte ed è oggi una azienda leader in Italia e conosciuta in tutto il mondo, guidata dalla nona generazione della famiglia. Oggi il Gruppo Ponti dispone di sei unità produttive in Italia: due a Ghemme (Novara), sede originaria, Dosson di Casier (Treviso), Vignola (Modena), Anagni (Frosinone), Paesana (Cuneo). Con una capacità di imbottigliamento giornaliera di 450.000 bottiglie su una superficie totale di 150.000 mq., il Gruppo Ponti è al vertice della produzione mondiale dell'Aceto di Vino ed è uno dei maggiori produttori di Aceto Balsamico di Modena. In Italia è leader della categoria Aceto con quasi il 40% di quota ed è fra i maggiori player nelle Conserve di Verdure con i marchi Ponti e Peperlizia. L'impegno totale per la qualità è uno dei pilastri su cui si fonda l'azienda, che coniuga nelle sue produzioni la genuinità della natura con le tecnologie più avanzate, con uno sguardo sempre più attento alla sostenibilità sociale e ambientale. Nel 2021 Ponti è diventata Società Benefit, la prima nei suoi mercati di riferimento.

Le Società Benefit sono aziende che “nell'esercizio di una attività economica, oltre allo scopo di dividerne gli utili, perseguono una o più finalità di beneficio comune e operano in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni ed attività culturali e sociali, enti e associazioni e altri portatori di interesse”.

L'idea in breve

La ricerca della qualità e della sostenibilità in ogni prodotto ha portato Ponti a creare per l'aceto di mele una filiera virtuosa, che ha inizio nella raccolta delle mele esclusivamente in Italia e preferibilmente in aree vicine allo stabilimento di lavorazione di Paesana (CN), ai piedi del



Monviso. Le mele raccolte nel 2021, ad esempio, provenivano da una distanza massima di 50 km dallo stabilimento. Delle mele che diventano aceto si conosce tutto: la varietà, la data e il luogo di raccolta. Le caratteristiche della filiera sono certificate da SGS, un ente terzo leader nelle certificazioni, e notarizzate con la blockchain. L'Aceto di Mele 100% Italiane Ponti, interamente prodotto da mele fresche intere italiane, ha un ciclo di lavorazione attento alla sostenibilità, totalmente trasparente, controllato e documentato in ogni passaggio. Queste caratteristiche dell'Aceto di Mele 100% Italiane Ponti sono di grande interesse per il consumatore, attento all'area di produzione, ai tempi, alla sostenibilità ambientale e sociale di quello che si porta in tavola, al rapporto tra azienda e territorio.

Il QR Code racconta

Per rispondere alle domande dei consumatori e per far nascere una maggiore attenzione sui prodotti che si intende acquistare, ogni bottiglia di Aceto di Mele 100% Italiane Ponti è stata dotata di un QR Code in etichetta che porta sul sito Ponti dove è possibile, inserendo il codice del lotto della bottiglia, avere in tempo reale il dettaglio delle varietà di mele che sono state utilizzate per la lavorazione del lotto, verificare le date di raccolta, e sapere in quali comuni le mele sono state raccolte. Parliamo al plurale perché nella produzione di un lotto di bottiglie si uniscono mele che provengono da terreni posti in comuni differenti. Allo stesso modo le date di raccolta possono essere diverse, e così anche le varietà.

L'intera filiera è tracciabile e consente di conoscere il percorso di ogni singola mela, dal campo di raccolta alla pressatura per la trasformazione in sidro e poi in aceto di mele, fino all'imbottigliamento e alla distribuzione sui punti vendita.

La digitalizzazione si avvale del gestionale SAP, i dati relativi alle mele sono pubblicati e registrati attraverso un sistema di blockchain tramite il provider tecnologico Genuine Way. A questo si accompagna la certificazione SGS, che periodicamente controlla tutte le fasi produttive nei diversi stabilimenti.

Benefici

I dati comunicati attraverso il QR Code sono un passo fondamentale nella direzione della trasparenza verso i consumatori, perché la sicurezza di una filiera tracciabile e sostenibile è necessaria per dare valore al prodotto ed essere riconosciuti dal mercato.

Ma la tracciabilità è anche uno strumento interno di controllo, di sostegno ai rapporti con i fornitori, di supporto alle decisioni aziendali, di riduzione dei costi legati alla gestione delle documentazioni cartacee. Trasparenza, qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità non sono slogan ma sono una realtà resa possibile e comunicabile grazie alle tecnologie digitali.