



Un sistema di tracciabilità del basilico, dal campo al vasetto di pesto

Pesto Barilla porta la trasparenza alimentare in tavola grazie alla blockchain

Andrea Ronchi, Global Marketing Manager Pesto Development di Barilla: "Abbiamo sviluppato un progetto innovativo che mette al primo posto il racconto della filiera del basilico e rafforza la fiducia dei consumatori"

L'azienda

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, con 146 anni di storia. Presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla, fu fondata dal loro bisnonno Pietro, che nel 1877 aprì un panificio a Parma. Da quella bottega, avviata con lo scopo di fare del buon cibo, negli anni l'azienda è cresciuta fino a diventare un grande gruppo, icona del Made in Italy, famoso in Italia e nel mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti. Il principio che animava Pietro Barilla ancora oggi guida il modo di fare business dell'azienda. Con i suoi brand, tra i quali Mulino Bianco, Pavesi, Voiello, Pasta Evangelists, Barilla promuove un'alimentazione ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano. L'impegno del gruppo, che conta 8700 dipendenti e ha un fatturato globale di 4,6 miliardi di euro, è quello di offrire alle persone la gioia di un cibo buono e ben fatto, prodotto con ingredienti selezionati da filiere responsabili, per contribuire a un presente e a un futuro migliore.

L'idea in breve

Barilla ha lanciato un sistema di tracciabilità tramite blockchain del percorso del basilico di ogni singolo vasetto di Pesto alla Genovese venduto in Italia, dal coltivatore al prodotto finale. Il progetto è stato sviluppato in partnership con Connecting Food, una food tech company francese che ha creato la piattaforma di tracciabilità leader in Europa per la trasparenza alimentare. La mission del progetto è accrescere il rapporto con il consumatore attraverso la trasparenza.

L'innovazione per la trasparenza alimentare

Il basilico è l'eroe del Pesto Barilla, l'ingrediente protagonista che l'azienda nel 2022 ha deciso di valorizzare con la "Carta del Basilico", il racconto del suo percorso di sostenibilità attraverso tre pilastri: basilico da agricoltura sostenibile, tutela della biodiversità e valorizzazione della comunità



di agricoltori. Le buone pratiche che il Pesto Barilla promuove sulla filiera del basilico sono tante, la sfida è raccontarle. L'azienda ha deciso di fare un ulteriore passo nel rapporto con i consumatori, mostrando il viaggio del basilico di ogni vasetto di Pesto. Ha cercato un modo innovativo che coinvolgesse più attivamente le persone e permettesse di costruire un messaggio di trasparenza e di rafforzare la fiducia del consumatore. Per raggiungere l'obiettivo, Barilla si è avvalsa della collaborazione di Connecting Food. Nel 2020 la startup francese, presente anche in Italia, aveva partecipato al programma di accelerazione Barilla Good Food Makers e aveva vinto la sfida sui sistemi di tracciabilità.

Come funziona il sistema di tracciabilità del basilico

A partire da giugno 2023 sull'etichetta di ogni vasetto di Pesto alla Genovese Barilla il consumatore trova un codice QR. Dopo averlo scansionato, accede automaticamente a una web app ottimizzata per smartphone. Inserisce il numero di lotto del prodotto che ha in mano e subito ottiene le informazioni più importanti sul viaggio del basilico: chi sono i contadini che hanno coltivato e raccolto il basilico di quel vasetto, con i volti e le storie degli agricoltori; dove si trova il campo, con la localizzazione su mappa anche rispetto allo stabilimento Barilla; la data in cui il basilico è stato raccolto e quella di arrivo alla Barilla; quando è stato prodotto il pesto? In più, la web app dà accesso a tutte le informazioni sulla "Carta del Basilico" e sulle buone pratiche di sostenibilità dell'azienda, in un mix di dati dinamici e statici.

La blockchain per informazioni autentiche e sicure

Il sistema di tracciabilità si basa su blockchain. I principali vantaggi di questa tecnologia sono la garanzia di autenticità delle informazioni che collegano le materie prime al prodotto finito e l'impossibilità di manomettere i dati raccolti. Tutti i blocchi della catena, che corrispondono a ognuna delle fasi di gestione dell'ingrediente eroe del Pesto, sono immutabili. In particolare, la piattaforma Connecting Food si basa sulla Distributed Ledger Technology (DLT), una blockchain in grado di fornire un livello più elevato di sicurezza e affidabilità nella filiera alimentare, dando accesso a uno storytelling digitale basato su informazioni vere e controllate. Il lavoro e la tecnologia alla base del sistema di tracciabilità sono complessi, ma il consumatore vede solo il risultato dell'elaborazione di tutti i dati: informazioni chiare, puntuali, semplici. Anche grafica e user experience sono state studiate in ogni dettaglio.

Benefici

Il sistema di tracciabilità permette a Barilla di continuare a creare fiducia utilizzando una tecnologia in grado di garantire la veridicità e l'immutabilità delle informazioni. Il progetto ha visto il coinvolgimento di diverse funzioni aziendali (R&D, Supply chain, Agronomia, Marketing) in un'attività sfidante, che è stata anche un'occasione di crescita e apprendimento per tutti. Sono stati coinvolti i fornitori, le aziende agricole che coltivano il basilico, e questo ha permesso di ampliare e consolidare



Ascoli Piceno, 29 giugno 2023



la loro relazione con Barilla. In più, il racconto della filiera, con i volti e le storie di ogni agricoltore, contribuisce a valorizzarli. In una prima fase il sistema di tracciabilità sarà disponibile solo per il mercato italiano per il Pesto alla Genovese. In seguito, l'azienda valuterà se ampliare il progetto ad altri Paesi e ad altre referenze (per esempio, al Pesto Basilico e Limone).