

# Dal seme al piatto, Aspan promuove la filiera locale

written by laura bernardi | 29 Aprile 2022



*Il progetto QuiVicino si allarga, promuovendo un processo certificato in un contesto di forte dipendenza dall'estero, che fornisce attualmente oltre il 60% del grano*

La blockchain al servizio del settore agroalimentare lombardo. È questo l'obiettivo del progetto pilota presentato questa mattina a Palazzo Pirelli. Un sistema innovativo promosso da Aspan, l'associazione di panificatori artigiani bergamaschi, per tracciare la filiera lombarda della panificazione "Dal seme al piatto: tutto tracciato per garantire la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare" è il titolo del progetto è stato realizzato dall'Innovation&Technology Hub di Imprese e Territorio, un comitato di associazioni bergamasche, sviluppato per supportare QuiVicino, un marchio ideato da Aspan. **Giovanni Malanchini** (Lega), Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale,

spiega il senso del progetto. “La tecnologia blockchain consente di certificare i prodotti, non solo quelli finali destinati alle tavole dei consumatori, ma anche tutti i processi intermedi. In questo modo l’intera filiera è monitorata con un evidente vantaggio in



La presentazione del progetto a Palazzo Pirelli

termini di sicurezza e di qualità per i consumatori e in termine di promozione per i produttori, con un’attenzione particolare ad ambiente e salute. Si tratta, in definitiva, di favorire e stimolare scelte di consumo favorevole da parte dei cittadini per sostenere le eccellenze agroalimentari lombarde”. Il progetto dei panificatori bergamaschi, presentato nel corso del convegno “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”, è un esempio concreto di “economia circolare” grazie all’uso di sementi selezionate e di farine provenienti esclusivamente da grano lombardo. Inoltre, uno specifico disciplinare permette il controllo totale sulle materie prime a garanzia dei consumatori che, attraverso un QR code, potranno conoscere tutti i passaggi che hanno portato al prodotto finale. Ma è anche una risposta forte alla crisi che sta attraversando il settore. Sono 20mila le aziende di panificazione in Italia. Di queste 4mila si trovano in Lombardia e impiegano circa 20mila addetti. Il consumo pro capite di pane nella nostra regione è in costante calo e oggi si attesta intorno agli 80/90 grammi. Inoltre, il 60% del grano con cui è prodotto il pane italiano proviene dall’estero. “Con questo progetto - spiega il Presidente di ASPAN Bergamo, **Massimo Ferrandi** - riduciamo la dipendenza dall’estero per le materie prime, distribuiamo ricchezza sul territorio e contribuiamo a ridurre l’emissione di CO2 in atmosfera perché la filiera si accorcia. Il cerchio si chiude dove si apre”. Nel febbraio 2020 il Consiglio regionale aveva approvato all’unanimità una Risoluzione (relatore proprio Giovanni Malanchini) riguardante la creazione di

una piattaforma informatica multifunzionale e l'applicazione dei servizi di tracciabilità e rintracciabilità ai prodotti agroalimentari. A tutela del consumatore contro frodi e contraffazioni e per garantire l'autenticità dei dati per assicurare la qualità del prodotto, Regione Lombardia aveva deciso di iniziare il percorso con le filiere di carne e latte perché alla base dell'alimentazione e dell'economia regionale. Al convegno sono intervenuti anche **Maria Paola Esposito** (Segretario Generale Camera di Commercio di Bergamo), **Alberto Brivio** (Presidente Imprese & Territorio e Presidente Coldiretti Bergamo), **Nadia Fabrizio** (Head of Cefriel Blockchain Lab), **Walfredo della Gherardesca** (Amministratore Delegato di Genuine Way), **Elena Brugna** (Direzione Generale Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia) e **Lucio Moioli** (Coordinatore Innovation & Technology Hub e Segretario Generale Confcooperative Bergamo).