

Dal seme al piatto, Aspan promuove la filiera locale

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).

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” : come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l'origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della filiera di “QuiVicino”

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l'occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell'Agenda EU 2030.

Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da

Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel , il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storytelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per “QuiVicino”, iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D’ora in poi agricoltori, molini e panificatori posso infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell’autenticità e della qualità produttiva: uno storytelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell’intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine “QuiVicino” – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che

utilizzano farine derivanti dalla filiera a “km0” di “QuiVicino” e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.



SCANNERIZZA

il QR-CODE
con il tuo smartphone.

Scopri la filiera QuiVicino
e verifica la **provenienza,**
qualità e sostenibilità
del tuo pane.



La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all'industria e formazione, in qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato

dell'arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata "blockchain pubblica EOS.IO" che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.



I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa – riunisce 10

Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.

Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.

L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende

associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa, contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.

Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e

della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

“Alle origini del pane: dal campo al panificio con la blockchain”: il 21 ottobre al Point di Dalmine

Alle 15 la presentazione del progetto di IeT Hub di Imprese e Territorio sviluppato per “QuiVicino” per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione

Giovedì 21 ottobre, alle ore 15,00 presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo con sede a Dalmine (via Pasubio 5) si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il

marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione.

Il progetto – finanziato dal bando SI 4.0 di @Regione Lombardia – è realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio, – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Grazie alla tecnologia della blockchain di Genuine Way – che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione – il pane prodotto con le farine “QuiVicino” recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a #km0 e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando il “made in Italy e sostenibilità.

IL PROGRAMMA DELLA CONFERENZA

- Alberto Brivio – Presidente Imprese&Territorio e Direttore Coldiretti Bergamo
Introduzione
- Giovanni Malanchini – Consigliere Segretario dell’Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia
Saluti istituzionali
- Nadia Fabrizio – Head of Cefriel Blockchain Lab – e Gian Marco Pettine – Cefriel Blockchain Expert
“Supporto scientifico al progetto QuiVicino: il ruolo

della Blockchain nelle filiere agroalimentari locali”

- Walfredo della Gherardesca – A.D Genuine Way
“La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell’applicazione”
- Massimo Ferrandi – Presidente Aspan
“QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain”

L’evento sarà trasmesso in streaming dai canali LinkedIn, Youtube e Facebook di IeT Hub Imprese e Territorio.

Nasce Biova Bergamo, la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan

Presentata in assemblea la nuova iniziativa sostenibile nel segno della filiera corta per dare nuova vita al pane invenduto in collaborazione con Biova Project

Si chiamerà Biova Bergamo la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan. È la nuova iniziativa sostenibile per dare nuova vita al pane invenduto presentata in occasione dell’assemblea annuale dell’ Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo . L’idea nasce dalla collaborazione con Biova Project, start up innovativa ideatrice di un progetto di economia circolare per

trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore aggiunto. Verrà creata quindi un'etichetta di birra speciale per la provincia di Bergamo, realizzata con il pane recuperato dai panettieri bergamaschi, con l'obiettivo di limitare gli sprechi e ridurre il consumo di materie prime ed energia e creare benefici per tutti i partecipanti al progetto.

“Tutto ha inizio recuperando il pane, che oltre ad essere uno degli alimenti base della nostra dieta è purtroppo anche uno dei più sprecati – spiega **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** - . Grazie alle sue caratteristiche, tuttavia, il pane può essere portato a nuova vita, utilizzandolo nel processo di birrificazione”.

La ricetta nel segno della filiera corta locale

La ricetta ideata da Biova Project prevede che da 170 kg di pane recuperato si ottengano circa 2.500 litri di birra, vale a dire più di 7.500 bottiglie da 33 cl. Questa strategia non solo abbatte gli sprechi, ma permette di risparmiare fino al 30% di materie prime, e contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg. di CO₂, pari a 5 voli aerei tra Roma e Londra. “Il progetto – prosegue Ferrandi – si basa sulla sinergia con i nostri panificatori e Biova Project che ritirerà nel mese di luglio l'inventario presso alcuni panifici e lo trasformerà in birra artigianale. Il prodotto sarà poi nuovamente a disposizione dei panifici aderenti”.

La caratteristica di queste birre è di “lasciare parlare il pane”: ricette classiche della tradizione birraia, con un tocco di sapidità dato proprio dal pane; un gusto che colpisce, almeno quanto la bontà dell'operazione. Anche per la parte di distribuzione è prevista una filiera corta locale: la birra prodotta si troverà da settembre esclusivamente nei panifici Aspan. Un prodotto unico e particolare perché

racconta il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile.

Il panificio Tilde sulla guida del Gambero Rosso. In Bergamasca è l'unico a ottenere i "3 pani"

Il forno artigiano di Castel Cerreto, Treviglio, ha ricevuto il massimo riconoscimento. Merito di un pane di filiera, lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni

Il forno artigiano Tilde di Castel Cerreto, frazione di Treviglio, si conferma tra i migliori in Italia. Il panificio è stato inserito nella guida "Pane & panettieri d'Italia" 2022 del Gambero Rosso, "Bibbia" delle eccellenze gastronomiche, che seleziona e recensisce i migliori locali dove comprare il "vero" pane, di filiera, preparato con passione, riconoscendo il lavoro che c'è dietro.

Otto i premiati in Lombardia. Uno solo in Bergamasca

Sono otto i panifici i premiati in Lombardia, 50 in Italia. Tilde è l'unico ad aver ricevuto, nella Bergamasca, il massimo riconoscimento, ovvero i "3 pani". Il panificio, con annessa bottega per la vendita diretta, è gestito da Simone Conti con la moglie Marisol Malatesta, pittrice peruviana.

Tilde è il simbolo dell'infinito, impresso nel loro pane, usato in spagnolo e, fin dal Medioevo, dagli amanuensi per abbreviare risparmiando carta e inchiostro. La tradizione è di famiglia: il nonno paterno era agricoltore e aveva un banco al mercato di Treviglio. Il padre, Pino Conti, conosciuto per aver gestito la sua storica gastronomia a Treviglio, li ha ispirati e guidati.



Lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni

Simone e Marisol lavorano un pane certificato biologico, in grandi pezzature, risultato di lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni. Nel loro pane si trovano una serie di vecchie varietà recuperate come la Mentana, profumata e morbida, la Solibam, il farro Forenza, la farina Perciasacchi. La lavorazione avviene sempre con pasta madre viva, ovvero farina e acqua fermentata per molte ore in modo da rendere il prodotto il più duraturo e digeribile possibile. Il processo di lavorazione di 24 ore permette di valorizzare il sapore e le caratteristiche di questi grani.

Simone ha due lauree, una in Lingue, l'altra in Editoria, oltre a un master in Gastronomia e Turismo Culturale all'Università di Scienze Gastronomiche e può vantare tanta esperienza tra Bristol e Londra, dove si è innamorato della panificazione. Oltremanica ha preso spunto da ciò che accadeva a Hackney, il quartiere londinese dove viveva con Marisol, dalla riscoperta delle botteghe e del cibo a chilometro zero. A Bristol, al Bordeaux Quay, ristorante all'avanguardia dal punto di vista della sostenibilità, ne ha appreso l'importanza, mentre all'E5 Bake House di Londra l'arte della panificazione, impastando ogni giorno a mano.

La guida "Pane & panettieri d'Italia" è nata tre anni fa e, per il terzo anno di seguito, Tilde ha ottenuto il riconoscimento.

Sigep, Val Seriana sul podio

con pane e pasticceria

Giacomo Zucca di Casnigo ha vinto il concorso nazionale "Il pane di Alex e Sylvia", mentre Mattia Cortinovis di Ranica ha sfiorato di un soffio il titolo mondiale juniores di pasticceria

Consumo di pane ai minimi storici. Capello (Aspan): «Non è una crisi, ma un'evoluzione»

Il presidente dei panificatori sui dati della Coldiretti: «Gli acquisti delle materie prime non sono calati. La verità è che il settore si sta trasformando e oggi i panifici sfornano una miriade di prodotti che finiscono nel sacchetto insieme al pane»

Giornata mondiale dell'Alimentazione, un pane in omaggio nei panifici

bergamaschi

Iniziativa simbolica dell'Aspan per sottolineare l'importanza del diritto al cibo. Nelle insegne aderenti sabato 15 o domenica 16 ottobre

Solstizio d'estate, nei panifici un omaggio alle future mamme

Martedì 21 giugno un nuovo appuntamento di Stagioni di Pane dell'Aspan. Saranno premiati i pensieri scritti nel Pan... cione

Pane, «fondi europei per sostenere la filiera locale»

L'annuncio dell'assessore Fava ai panificatori lombardi riuniti all'Aspan. «Potremo sostenere con il Psr il progetto di filiera integrata»