



CAMPUS PERONI: LA TRACCIABILITÀ DELLA BIRRA È REALTÀ

Birra Peroni lancia il primo progetto di tracciabilità in blockchain con certificazione digitale in etichetta

Roma, 03 giugno 2020. Campus Peroni entra nel vivo dei progetti a sostegno della qualità, della sostenibilità e dell'innovazione in ambito agricolo e presenta il primo progetto di tracciabilità in blockchain: "Nastro Azzurro Mais Nostrano - Qualità Certificata", la special edition per Esselunga.

Un progetto innovativo e ambizioso negli obiettivi che persegue: promuovere la **trasparenza** di una filiera eccellente, a partire dall'italianità della materia prima; garantire la **tracciabilità** in blockchain degli ingredienti; valorizzare con la **tecnologia** le informazioni rilevanti della filiera, e la personalizzazione dell'esperienza; rafforzare la **fiducia del consumatore**, consentendogli di fruire in modo immediato e real time di informazioni sicure, tracciate e certificate.

Ed è grazie alla tecnologia blockchain - che permette di notificare e autenticare le informazioni – che Birra Peroni ha scelto di tracciare il Mais Nostrano, ingrediente distintivo e necessario alla produzione di Nastro Azzurro, strutturando un percorso di informazioni che parte dal campo del raccolto e si conclude in stabilimento. Il sistema di tracciabilità, infatti, ha permesso di seguire la produzione sin dalla semina del mais, passando per il raccolto, per il mulino che lo lavora e infine per il birrifico che produce il prodotto finale.

Un processo di certificazione che permette di valorizzare sia la qualità dei prodotti utilizzati, sia il lavoro di tutta la filiera agricola interamente italiana che lavora circa mille ettari di campi di mais destinati al Nostrano Peroni, così da permettere un accesso immediato alle informazioni e avere garanzia di trasparenza dell'intero processo produttivo, dal campo alla tavola.

Tramite un QR code riportato sulla retro-etichetta della bottiglia viene data la possibilità al consumatore di inserire lo specifico lotto di imbottigliamento, attraverso tecnologia OCR o manualmente, per ottenere informazioni specifiche sulla bottiglia che è stata acquistata e attraverso la sua geolocalizzazione viene anche fornita la distanza dal birrifico.

"Siamo molto orgogliosi di aver dato vita a questo progetto" - dichiara **Federico Sannella**, Direttore Relazioni Esterne di Birra Peroni. "Oggi consegniamo ai nostri consumatori un prodotto certificato digitalmente. Con una semplice scannerizzazione del QR code, sarà possibile quindi ripercorrere le fasi produttive di un prodotto simbolo di eccellenza in Italia e nel Mondo. Grazie a questa tecnologia, possiamo promuovere in modo concreto la cultura della sostenibilità e del Made in Italy, nonché presentare agli studenti delle università partner di Campus degli esempi concreti delle ampie possibilità di sviluppo nel settore agricolo" – conclude Sannella.

Il progetto è frutto della collaborazione con la start-up pOsti, nata per valorizzare i prodotti alimentari delle regioni italiane attraverso una narrazione completa e una certificazione completamente digitale.

"Nastro Azzurro Mais Nostrano – Qualità Certificata è un progetto che conferma l'innovatività, la lungimiranza e la visione etica di un'azienda attenta ai temi del consumo responsabile, consapevole e sicuro che da sempre promuove il valore del territorio, delle persone, della qualità, della ricerca e della sostenibilità. Siamo onorati e orgogliosi - ha dichiarato **Virgilio Maretto**, CEO e Co-founder pOsti - di aver contribuito al racconto e alla tutela di una filiera virtuosa, valorizzando l'italianità, la qualità, la sostenibilità dell'ingrediente distintivo della birra premium italiana più bevuta al mondo".





Per tutte le news su Campus Peroni è possibile visitare il blog Campus.birraperoni.it

Campus Peroni

Campus Peroni è il Centro di Eccellenza nato dalla collaborazione tra Birra Peroni e il Crea - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'Analisi dell'Economia. Obiettivo di Campus è la promozione e la diffusione della cultura della qualità, innovazione e sostenibilità in agricoltura e, in particolare, nel settore cerealicolo. Campus peroni svolge attività di formazione sia in ambito universitario sia nei confronti degli imprenditori agricoli, nel campo della produzione di orzo distico da birra con particolare riferimento a tecniche colturali sostenibili nell'uso delle risorse naturali e ambientali, nonché sul tema dell'innovazione genetica. Partner di Campus Peroni, i Dipartimenti di Scienze Agrarie degli Atenei di Teramo, Perugia, Tuscia, Salerno, Firenze e Padova.

pOsti

Prima startup innovativa in ambito ristorazione, pOsti è nata il 1° giugno 2018 con l'obiettivo di valorizzare e tutelare i prodotti tipici e le ricette della tradizione attraverso la tracciabilità e la trasparenza dell'intera filiera agroalimentare, dal campo al piatto, rispondendo così ad un bisogno comune di informazione, trasparenza e sicurezza alimentare. pOsti acquisisce, traccia e racconta al consumatore informazioni rilevanti sulla filiera, attraverso uno storytelling che informa, coinvolge e crea un'esperienza garantita e autentica. Nell'era dell'Innovation Food, pOsti offre un servizio che valorizza, grazie alle tecnologie blockchain, QR e AI, l'eccellenza Made in Italy, e rende l'industria agroalimentare più sostenibile, agile e trasparente.

Per informazioni

UTOPIA - Media Relations e Relazioni Istituzionali Birra Peroni

Gaia De Scalzi - Rossella D'Alessandro

Mob. +39 331 6781443 - +39 347 7679929

Ph. +39 06 97790306

Mailto: peroni@utopialab.it

