

# Frutta fresca. A prova di tag

**Giorgia Chicarella**

■ Fife e fefo. Non è un gioco di parole ma gli acronimi inglesi di "first in first out" e "first ended first out", che, riferiti al prodotto alimentare, dicono: il primo ad entrare è anche il primo ad uscire, così come il primo che scade è il primo a dover arrivare sulle tavole dei consumatori.

**Cold chain pilot.** A questo mira il progetto pilota - finanziato dalla regione Emilia Romagna - "cold

chain pilot": garantire dal produttore al compratore il buono stato di salute dei prodotti ortofrutticoli, monitorando, lungo l'intero percorso di attraversamento della filiera, la temperatura a cui sono sottoposti gli alimenti, dal magazzino al banco del venditore. Per farlo, lo avevamo detto, basta applicare la tecnologia rfid all'intero sistema distributivo. «In questo modo, per ogni prodotto trasportato, grazie ai tag, sensori a batteria, possiamo certificare l'intero ci-

clo di vita dei nostri alimenti», spiega Antonio Rizzi, professore del dipartimento di ingegneria dell'Università di Parma, nonché coordinatore del progetto, insieme al responsabile, il professore Roberto Montanari.

**Sperimentazione.** «Si tratta di capire se e come si mantiene in ogni suo istante la freschezza di un alimento una volta che è entrato nella catena del freddo» precisa Rizzi. «Oggi, grazie alla collaborazione con Apo Conerpo

e Conad, abbiamo in mano i dati della prima vera sperimentazione».

Da uno studio di fattibilità si è così arrivati alla concretezza di un progetto grazie alla collaborazione tra Regione, Università di Parma e imprese del territorio. Nel corso dei mesi passati, il progetto "cold chain pilot", che rientra nell'ambito delle attività del piano Frutticoltura post raccolta promosso dal Centro ricerche produzioni vegetali (Crpv) ha preso vita, dando quindi i suoi



**Professore Antonio Rizzi.**



**Professore Antonio Rizzi.**

primi frutti.

**I protagonisti.** Diversi gli attori coinvolti: Montalbano technology, principale fornitore dei tag rfid, Apo Conerpo, che ha seguito la fase di fornitura di prodotti, Nordiconad, che si è occupata di smistare ai tre punti vendita stabiliti, in Emilia e Liguria, i pallet con i rispettivi tag. E, infine Dit.Tech, che ha controllato l'intero iter dal punto di vista informatico insieme all'ateneo di Parma. Da questa collaborazione è emerso il grande vantaggio che queste tecnologie sono in grado di garantire: dalla certificazione della qualità di ciò che mangiamo alla certezza per il distributore di sapere cosa sta vendendo, cosa deve distribuire pri-

ma o cosa deve buttare. E ancora: se un pallet è stato sottoposto e per quanto tempo a una temperatura inferiore a quella stabilita e così via.

«Tutte informazioni che permettono al venditore di posizionare in modo più efficiente il proprio prodotto sul mercato e al consumatore di sentirsi più sicuro di ciò che compra»: non ha dubbi il professor Rizzi, che parla anche della necessità «di eliminare certe criticità e limiti nella fase di conservazione del prodotto perché il nostro obiettivo è estendere ad altri tipi di prodotto questa sperimentazione, assicurando a tutti gli attori del mercato, al 99,9% che le regole fifo e fefo sono davvero rispettate». ♦