

# Cari, vecchi codici addio

## La qualità viaggia sui tag

BOLOGNA

Giorgia Chicarella

**N**el 2003 era solo un'idea su carta, nel 2005 un test, oggi un'evidenza: sensori a batteria che sostituiscono i cari e vecchi codici. A identificare, ma soprattutto certificare il ciclo di vita, la qualità e la sicurezza di qualsiasi prodotto e servizio, dal food processing fino ai comuni data base amministrativi, da oggi ci pensano i tag, meccanismi semiattivi realizzati dal laboratorio del dipartimento di ingegneria industriale dell'Università di Parma, Rfid Lab. Un centro di ricerca, sviluppo e applicazione della tecnologia rfid ai processi aziendali che si presenta per la

### Movint, Bologna

Uno stand  
racconta il futuro  
del food nella  
catena del freddo

prima volta, grazie alla collaborazione con l'associazione Aim Italia, al 13° salone internazionale Movint Expologistica. La rassegna bolognese che fino a oggi ospita i servizi di logistica e trasporto industriale. «E' significativo che il mondo delle fiere si sia rivolto all'università. L'obiettivo è mostrare alle imprese i risultati a cui può arrivare la ricerca», spiega il professore Antonio Rizzi, direttore di Rfid Lab. «E' la prova tangibile che la sinergia tra mondo della formazione e delle aziende può arrivare lontano». Di esempio, la stretta collaborazione tra il laboratorio e Id Solutions, spin-off accademico nato dall'ateneo di Parma, che ha finanziato l'uso delle tecnologie rfid per l'autoidentificazione dei processi di produzione.



**Progetti pilota** Il professor Antonio Rizzi a Bologna: «Stiamo creando un vero e proprio network».

«Sulla scia di questi successi stiamo varando una serie di progetti pilota, anche a livello internazionale creando un vero network con tanto di rivista specializzata, per ricercatori e aziende sulle tecnologie rfid». Come la confederazione Global Rf Lab Alliance, Grfla, che coinvolge l'università di Parma, dell'Arkansas, di Bremen, della Florida, della Georgia, di Hong

Kong e altre ancora. Primo start up, per il prossimo giugno, con Apoconerpo e Conad. Grazie ai tag rfid si monitora il processo della catena del freddo nel settore orto-frutticolo in base a due parametri: il tempo e la temperatura. Basta scaricare sul pc i dati raccolti dalla targhetta posta dentro una cassetta di frutta o in pallet, e si sa a che temperatura, per ogni dato

istante, ha viaggiato il prodotto, da quando viene imballato a quando arriva nelle mani del consumatore. Il vantaggio? Prodotti più sicuri, più buoni e più freschi e «il beneficio - precisa il professore - non è solo del consumatore ma anche del distributore che sa cosa deve vendere prima, cosa deve buttare, se un pallet si è trovato per più tempo a una temperatura più alta di

un altro». Insomma, una serie di informazioni per posizionare in modo più efficiente il prodotto sul mercato.

Il secondo obiettivo è di seguire, grazie agli rfid, il ciclo di vita di un prodotto per ottimizzare il processo logistico e produttivo facendo sistema. Ovvero attraverso l'adesione condivisa delle aziende ad un unico progetto che permette a chi partecipa di dividere costi e benefici impliciti nell'applicazione di queste tecnologie tanto nel food come nei prodotti farmaceutici. Tra i partner Barilla, Parmacotto, Chiesi, Parmalat, Glaxo e ancora. «Questi tag hanno comunque un'applicabilità illimitata» aggiunge Rizzi. «Con San Giorgio, gruppo specializzato nella gestione delle entrate degli enti locali, principale ventur capital del nostro laboratorio stiamo cercando di "tracciare" e migliorare anche la qualità dei servizi nella pubblica amministrazione. O con Tecal, laboratorio dell'industria alimentare dell'Emilia Romagna, con cui sviluppiamo servizi a rete per il settore della ricerca». ♦