

 Via Montecorbo, n. 3/5, 80067 Sorrento (NA)  
 081.8781286  
 [persicomaria@pec.it](mailto:persicomaria@pec.it)

## IMPLEMENTAZIONE DI STRUMENTI INNOVATIVI DI TRACCIABILITÀ - *BLOCKCHAIN* Technology - VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP DELLA PENISOLA SORRENTINA E DEL LIMONE DI SORRENTO IGP

### Responsabile tecnico scientifico

Prof. Francesco Mariniello – Dip. Territorio E Sistemi Agro-Forestali Università degli Studi Di Padova

### Sintesi del progetto

La proposta progettuale è incentrata sull'implementazione di strumenti innovativi di tracciabilità - sistema *Blockchain* - tesi a favorire la tracciabilità dei prodotti agrumicoli ed olivicoli della penisola Sorrentina. La realizzazione del sistema *Blockchain* permetterà alle aziende produttrici di migliorare l'affidabilità e la competitività dei propri prodotti, favorendo il posizionamento degli stessi sul mercato italiano e internazionale, e consentendo lo sviluppo e l'adozione di una vera Innovazione di Processo nella filiera agroalimentare dei prodotti tipici del territorio. Una *blockchain* è un registro digitale aperto e distribuito, in grado di memorizzare record di dati (solitamente denominati "transazioni") in modo sicuro, verificabile e permanente. Il supporto di tracciabilità/rintracciabilità dell'olio extravergine di oliva DOP della penisola sorrentina e del limone di Sorrento IGP risponde a precisi obiettivi i cui risultati attesi sono:

- dare garanzia ai consumatori sull'origine dei prodotti, riducendo la possibilità che prodotti di origine non controllata entrino nel mercato;
- aumentare la consapevolezza dei consumatori in merito ai territori di origine e delle filiere di valorizzazione dei prodotti agroalimentari;
- valorizzare i prodotti anche quando questi sono riutilizzati come ingredienti di prodotti più complessi (quali ad esempio prodotti dolciari, prodotti da forno, conserve, etc.);
- aumentare il livello di conoscenza da parte dei produttori, che riescono a monitorare in modo più dettagliato i mercati di destinazione dei prodotti e possono in questo modo adottare strategie di valorizzazione meglio focalizzate sui consumatori;
- consentire un aumento della sicurezza alimentare, perché permettono di ricostruire le caratteristiche e la storia di un alimento lungo la filiera di produzione, oltre che di garantirne un tempestivo ritiro dal mercato, qualora si manifestino questioni relative alla qualità o alla sicurezza che possano comportare un rischio per il consumatore.

Il Progetto Terra Sorrentina ha la pretesa di porsi come *best practices* e di diffusore dell'innovazione tra le tante aziende afferenti il comparto degli agrumi e dell'olivicoltura.

### Partner del Progetto

- Azienda Agricola Persico Maria, Via Montecorbo n.3/5, Sorrento (NA) (Capofila)
- Azienda Agricola Esposito Pasquale, via Zatri n. 3, Sorrento (NA)
- Ente di Ricerca - Dipartimento TESAF, Università degli Studi Di Padova