

Pescia, un microchip per garantire tutta la filiera dell'olio

Grazie ad un microchip all'interno dell'apparato radicale della pianta sarà possibile tracciare l'intera filiera dell'olio. La sperimentazione è in atto a Pescia, merito dell'intuizione di Pietro Barachini, produttore e titolare della Spoolivi - Società di Orticoltura di Pescia che punta ad utilizzare la tecnologia e l'innovazione per sostenere la valorizzazione dell'olio toscano.

Un sistema che consente di creare una vera e propria carta d'identità digitale dell'olio che non può essere in alcun modo manomessa o alterata. Dati certi, dunque, a garanzia del consumatore ed a tutela del brand toscano dell'olio di altissima qualità.

Barachini spiega poi che attraverso la tecnologia del chip potrebbe essere snellita la burocrazia, condividendo i dati con gli organismi di controllo.

Infine l'operazione di marketing territoriale: grazie al sistema digitale i consumatori potrebbero inviare feedback ai produttori o potrebbero ricevere informazioni sulla zona di produzione o sul territorio, compresi contenuti sul paesaggio o turistici.

FONTE: IN TOSCANA