**COMUNICATO STAMPA**

**La nuova frontiera del Grana Padano Dop: la prima forma interamente tracciata in Blockchain arriva sulle tavole di tutto il mondo grazie al Caseificio Torre Pallavicina**

La prima forma di Grana Padano Dop completamente tracciata in Blockchain, la numero zero del caseificio di Torre Pallavicina, è esposta e visibile allo stand del caseificio nel corso del B2Cheese (25 e 26 settembre alla fiera di Bergamo). A due anni dalla presentazione ufficiale, il progetto è stato portato a compimento: il Caseificio Torre Pallavicina, realtà cooperativa che associa una ventina di aziende produttrici di latte di Brescia e di Bergamo, è il primo in Italia ad avere ottenuto la validazione dall’organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in Blockchain delle forme di Grana Padano Dop. In seguito all’audit condotto lo scorso 18 giugno, Csqa ha infatti dichiarato che il modello per la tracciabilità in Blockchain implementato dal caseificio è pienamente conforme ai requisiti normativi del disciplinare e del piano dei controlli del Grana Padano Dop.

Il caseificio Torre Pallavicina utilizza la soluzione ChoralChain di Euranet, una piattaforma software basata sulla Blockchain pubblica Algorand, per tracciare in tempo reale e in automatico tutte le fasi della filiera, dagli alimenti degli animali negli allevamenti al trasporto del latte, dalle lavorazioni interne al caseificio fino alla stagionatura delle forme in magazzino. Viene così garantita la tracciabilità e rintracciabilità end-to-end di ogni forma di Grana Padano Dop di Torre Pallavicina, attraverso l’interazione con i sistemi informativi interni al caseificio, l’utilizzo di WebApp (app Allevatori e app Trasportatori), di Gps sulle autocisterne per georeferenziare le movimentazioni del latte e di una tecnologia di visione basata sull’intelligenza artificiale, in grado di leggere la placca di caseina di ogni forma.

I dati e gli eventi raccolti lungo la catena vengono annotati su un registro immutabile, decentralizzato, sicuro e trasparente della Blockchain Algorand, con una transazione che ha data certa e che genera un certificato digitale Nft unico. “Si crea così un vero e proprio passaporto digitale – spiega Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina - da associare a ogni singola forma di Grana Padano, identificata tramite la propria placca di caseina, attraverso cui è ora possibile conoscere l’intera storia di una forma di Grana Padano prodotta dal caseificio, dal campo alla stalla sino alla stagionatura e alla distribuzione commerciale in Italia e all’estero. Tra i vantaggi del sistema c’è la funzionalità di Provenance, che consente di rintracciare, a partire dalla placca di caseina, ogni forma di Grana Padano con la relativa time-line, permettendo l’individuazione rapida dei lotti e fornendo un valido supporto per la tutela della sicurezza alimentare dei consumatori”.

La realizzazione concreta del progetto è stata presentata in fiera da Bettoni, affiancato da Gianpaolo Sara, presidente Euranet, e da Michele Zema, responsabile commerciale Csqa.

Bergamo, 25 settembre 2024