# Tracciabilità del cibo, da Lamezia l'idea del marchio "nichel free"

***Garantire la trasparenza nella filiera di ciò che mangiamo. Presentati i dati del progetto Demetra, finanziato dal Miur. Nasce l'idea di un simbolo per evidenziare i prodotti che vengono lavorati senza il metallo che crea intolleranze***

17/12/2022 Servizio di Alessandro Banfo, montaggio Franco De Cario

Condividi

**Il futuro dell'agroalimentare italiano passa anche dalla Calabria.** Una filiera 3.0, con la nostra regione vetrina di un nuovo modo di tracciare il cibo, vera ricchezza economica per i territori.

A Lamezia arrivano i frutti del progetto Demetra, dopo quattro anni di lavoro finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca. In campo il Centro Sviluppo Materiali Rina, l'Università della Calabria e il gruppo Poste Italiane, per far dialogare tecnologie e innovazione.

In primo piano la sicurezza degli alimenti: **ecco allora che si pensa all'uso di acciai senza nichel con sistemi informatici basati su architettura blockchain.** O soluzioni crittografiche per realizzare sistemi di marcatura che possano contraddistinguere il prodotto e la sua filiera. Per tracciare gli alimenti e arginare la contraffazione.

Novità in arrivo anche per il **packaging alimentare,** con l'eliminazione del rilascio nei cibi di sostanze potenzialmente nocive, il miglioramento delle superfici e la riduzione dell'impatto sull'ecosistema dei cicli produttivi. Con Demetra si pongono le basi per creare un marchio di qualità di alimenti prodotti e confezionati con impianti nichel-free.

**Intervistati:**

- **Riccardo Barberi, Università della Calabria**
- **Gianluca Ortolani, Net Service**