



MAYBE

Press & Digital PR
Via Giordana 3. 10128 Torino
Tel. 011/5534519 Cell. 333/4008592
ufficiostampa@maybepress.it

Marco, il trentenne che tutela il made in Italy

8 OTTOBRE 2014 | di Iolanda Barera

AZIENDE

(+7) v



Il tempo stimato per la lettura di questo post è di 5 minuti.



di

Iolanda Barera

Probabilmente **Italcheck** non vi dirà nulla. Ma è un nome che sta cominciando a girare tra le aziende Italiane, soprattutto quelle che esportano. Perché è **un sistema per la tutela del "Made in Italy"**, una smart utility che permette ai consumatori di verificare in un modo molto facile e rapido (basta avere con sé uno smartphone) se un prodotto è stato realmente realizzato nel nostro Paese.



L'ha ideato un trentunenne piemontese di Pinerolo, che si chiama **Marco Masselli**, ha due lauree (**Industrial design ed economia**) e di certo non è alla sua prima esperienza. Anzi, ha già alle spalle una storia di lavoro "intensa". Basti dire che ha messo in piedi tre aziende negli ultimi sette/otto anni. La prima, Welcom sas, con due amici coetanei, quando aveva 23-24 anni e ancora frequentava l'università.

“Abbiamo creato una linea di felpe personalizzate con il Rotary International, brandizzata e prodotta da noi con il marchio della Kappa, e **abbiamo messo in piedi un e-commerce internazionale**” spiega. Una bell’esperienza, cominciata quasi per gioco dopo un workshop al Politecnico e conclusa qualche anno più tardi, quando i tre soci avevano già intrapreso altre strade.

Uno era diventato commercialista, il secondo giornalista, mentre Marco si era buttato, da fine 2008 (sì, proprio all’inizio della crisi), nella sua seconda impresa, una società, tuttora attiva, specializzata in consulenza strategica, progettazione, servizi e formazione per le aziende.

“**Ho dovuto mettere i miei genitori come soci**: non lavorano con me, ma hanno creduto in me e ci hanno messo le firme e il capitale sociale per iniziare. Dove li trovava altrimenti 20mila euro uno studente? Sei anni fa non c’erano ancora gli incubatori e tutti questi progetti di start up”.

Premesso che, soprattutto con questi chiari di luna, nulla è facile o comodo (“Sono sei anni che investo tutto quello che arriva per crescere” sottolinea Marco), la Enisus & Co funziona, **ha due dipendenti, diversi collaboratori** e dal 2012 (ma è concretamente attiva solo dallo scorso maggio) anche una nuova business unit.

Sì, proprio Italcheck, il sistema per la tutela del “Made in Italy”, un progetto che ha richiesto e richiede enorme lavoro: **si va dalla ricerca sui marchi all’audit e certificazione**, passando per tutta la parte tecnologica. “Ti devi avvalere di una rete di collaboratori, professionisti e anche aziende, altrimenti non arrivi da nessuna parte” avverte Marco, che nel frattempo, lo scorso agosto, per spingere ancora di più i prodotti italiani all’estero, ha messo in piedi (con tre soci, e questa volta c’è pure una donna) la sua terza azienda.

Si chiama Italian ID ed è una startup “incubata” al Politecnico di Torino. Ultimo sforzo? Neanche per idea. “**Apriremo presto una società negli Stati Uniti**” dice. “E prima o poi dovrò fare un master in business administration o qualcosa di simile: per salire di livello non bisogna mai fermarsi...”.



QUESTO
MESE

A CURA DI
MARINA CELLA
E PAOLA MANCUSO

guida alla spesa

I MIGLIORI **PRODOTTI DI STAGIONE**
DA METTERE NEL CARRELLO, I NOSTRI
CONSIGLI PER GLI ACQUISTI, BUONI
AFFARI, INIZIATIVE E IDEE RISPARMIO

L'ORTAGGIO **carote novelle**

Le carote sono ormai disponibili tutto l'anno, grazie a un calendario produttivo che vede alternarsi zone differenti in Italia. Tuttavia, quelle che si trovano in vendita in inverno sono state raccolte a inizio autunno e poi conservate per la commercializzazione nei mesi successivi. In questo periodo si trovano, invece, le carote "novelle", che giungono a maturazione alla fine di **febbraio** e sul mercato fino all'inizio di giugno. Una delle zone più vocate si trova in Sicilia, in un'area di 1.300 ettari tra le provincie di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta, territori dove viene coltivata, in campo aperto, la **Carota Novella di Ispica**, Igp dal 2011. Caratterizzata da colorazione intensa e lucida, ha forma conica regolare e assenza di fessure nel fittone, senza radichette secondarie. Fresca e croccante, ha polpa tenera, con cuore **poco fibroso**, profumo intenso e aroma erbaceo. Si trova in vendita anche al super, commercializzata con il marchio delle singole aziende agricole produttrici. *P.M.*

➤ **Prezzo al super: circa € 1,80/kg.**

Con il contributo di Carmelo Calabrese, Consorzio carota novella di Ispica Igp, www.carotanollevaigp.it

6 marzo 2015



IL PESCE trota iridea

O riginaria del Nord America, è stata introdotta in Europa alla fine dell'800 perché adatta all'allevamento. Zona storica per la trota coltura italiana è il **Trentino**, dove vengono prodotte trote Igp (oltre 20.000 q l'anno): qui gli allevamenti in vasca possono contare su acque fresche (circa 10°), spesso direttamente dai ghiacciai. Con le basse temperature, infatti, la crescita delle trote è più lenta (18-24 mesi per raggiungere i 300-400 g) e quindi le carni risultano più **consistenti e magre**; la qualità delle acque, inoltre, è fondamentale per trote saporite, senza retrogusti al palato. Un particolare tipo di trota iridea è la **salmonata** - alimentata con mangimi a base di farina di crostacei per ottenere le tipiche carni rosate - dal peso superiore ai 500 g. Le trote vengono raccolte giornalmente ed eviscerate, per poi essere distribuite intere; oppure avviate a lavorazioni successive (ridotte a filetti, a carpaccio, affumicate). *P.M.*

➤ **Prezzo al super: a partire da € 9/kg (trota intera).**

Con il contributo di Diego Coller, Associazione Trotaicoltori Trentini, www.troteastro.it



LA RICETTA TOURNEDOS

Disponete sul tagliere 4 **filetti di trota salmonata** (700 g circa). Dividete ognuno in 6 strisce verticali di 3 cm di larghezza. Arrotolatele a 2 a 2, formando i tournedos. Avvolgeteli con fettine di **lardo** e fissateli con spago da cucina. Rosolateli in 30 g di **burro** con poco **timo**, salate e cuocete per 5'. Levateli dalla padella, versate nel fondo di cottura 1/2 bicchierino di **vermouth dry**, lasciatelo evaporare, aggiungete 1 dl di **panna fresca** e 1 pizzico di **zafferano**. Eliminate lo spago dai tournedos e insaporiteli per 1' nella salsa.



pasta fillo

Di origine mediorientale, è una pasta **sottilissima**, quasi trasparente (il suo nome in greco significa foglia), elastica e di **gusto neutro**, che si adatta a piatti sia dolci sia salati. Si trova **fresca**, pronta da utilizzare, oppure **surgelata**, suddivisa in fogli: perfetti per involucri e cestini ma anche per

torte salate e dolcetti. Gli ingredienti base sono **farina di frumento** e **acqua**, impastati e poi stesi da appositi macchinari in strati molto sottili. Mentre quella casalinga è del tutto priva di grassi, al prodotto industriale viene aggiunta una piccola percentuale di **olio di semi di girasole**; inoltre contiene amido (di patate o di frumento) per renderla meno appiccicosa, aceto di acquavite e sale; come conservante si usa sorbato di potassio. La pasta fillo è dunque molto **leggera**, soprattutto in confronto alla sfoglia, e adatta anche a vegetariani

e vegani. Grazie alla sua elasticità è facile da lavorare, a patto di farlo in fretta perché non si secchi, ed è molto **versatile**: si prepara al forno, frita, al vapore, nel microonde, in piatti che vanno dagli involtini primavera allo strudel. *M.C.*

Con il contributo di Peter Stuffer di Stuffer



**Italiano
al 100%**



Volete sapere se la vostra spesa è 100% italiana? Il bollino **Italcheck** ne offre la garanzia. Si tratta di un recente **sistema di certificazione** che autentica l'identità italiana dei prodotti, alimentari e non. Creato per contrastare la contraffazione del Made in Italy, funziona sia in Italia sia all'estero. I prodotti certificati sono contrassegnati dall'apposito **bollino** e da un **codice**: digitandolo su italcheck.it si ottengono informazioni sull'azienda e sulla filiera, garantite da un ente terzo (Agroqualità). *M.C.*

cucina moderna





IL PANE AL SUPER

Lievito madre e farina locale, spesso ottenuta da grani antichi: il pane fatto come un tempo ora si trova anche in alcuni supermercati, come nei punti vendita Iper e nei **Carrefour Market Gourmet**. E ancora, 70 negozi **Coop** di Piemonte, Liguria e Lombardia offrono il "pane libero" prodotto dai detenuti del carcere di Alessandria: realizzato in modo artigianale, con farine biologiche e lievito madre, lievita per 18 ore e viene cotto nel forno a legna. Oltre al pane pronto, **Unicoop Tirreno** vende lievito madre fresco e farina di tipo 2 (ossia meno raffinata) di artigiani locali, per la gioia di chi ama fare il pane in casa. *M. Soressi*

GETTY IMAGES



8 marzo 2015

CM03_06-GUIDAALLASPESA-L.indd 8



IL TAGLIO pesce o campanello

È un taglio del quarto posteriore bovino che fa parte della coscia ed è aderente allo stinco; a seconda delle regioni italiane, viene chiamato anche muscolo, gamba, piccione. Può essere di manzo o di vitello ed è abbastanza piccolo, sui 2 kg circa di peso. Il pesce fa parte della **famiglia dei muscoli**, cioè di quei tagli ricchi di tessuto connettivo **gelatinoso**, come la spalla e il cappello del prete, che si scioglie in cottura ammorbidendo la carne. Nel pesce, costituito da più fasce muscolari, la parte gelatinosa è solo quella centrale, che è la più tenera e si può anche scaloppare per bistecche da cuocere in padella. Tutto il taglio è comunque morbido ed è perfetto per le **lunghe cotture** come brasato, stracotto, spezzatino, goulash. È buono anche bollito e regala un brodo saporito. Il pesce di vitello o di scottona si può cuocere arrosto (vedi ricetta a lato) o a spezzatino. *M.C.*

LA RICETTA

PESCE ARROSTO DI PRIMAVERA

Fate togliere dal macellaio il filoncino gelatinoso centrale a 1 **pesce** di scottona di 2 kg circa. Lessate 3 **asparagi** bianchi e 3 verdi e 8 **uova di quaglia**. Farcite il pesce aperto a libro disponendo al centro le uova di quaglia e ai 2 lati gli asparagi. Salate, pepate, arrotolate la carne, avvolgetela con qualche fetta di **pancetta** e legatela bene. Trasferitela in una teglia con olio extravergine d'oliva e un battuto di **sedano**, **carota** e **cipolla**, fatela rosolare, poi infornatela a 160° coperta di alluminio per 1 ora e 30-45 minuti. A metà cottura spruzzate di vino bianco. Fate raffreddare l'arrosto, poi servitelo a fette con il fondo di cottura frullato. Per 8 persone.

➤ **Prezzo dal macellaio: € 12-13/kg.**

Con la consulenza del macellaio **Bruno Bassetto** (Treviso), autore anche della ricetta

5 CONSIGLI PER LA SPESA ONLINE

Gli italiani stanno imparando a fare la spesa sul web. A dispetto del calo dei consumi alimentari dovuto alla crisi, **aumentano** gli acquisti online: il 30% degli utenti internet, secondo l'indagine Google-TNS (11-2014). Il motivo? La ricerca di sconti e promozioni, la possibilità di confrontare i prezzi; tra i prodotti più cliccati **specialità regionali** come olio, formaggi e salumi. Non mancano gli **imbrogli**, come rileva un'altra indagine della testata Frodi alimentari in collaborazione con il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) e i Nuclei Antifrodi Carabinieri. Per evitarli, ecco alcuni **consigli** del MDC.

GUARDA BENE

Controllate che le foto siano chiare e complete, con la denominazione di vendita e il marchio del produttore. Se possibile, leggete le etichette.

DA CHI COMPRI

Verificate se state acquistando dal sito di un'azienda o da un intermediario: in questo caso controllate da chi proviene il prodotto.

PREZZI

Attenzione a prezzi troppo bassi, possono nascondere prodotti di bassa qualità. Controllate se la cifra comprende Iva, spese di spedizione, assicurazioni.

RECLAMI

Se la merce è avariata, scaduta o diversa da quella ordinata, potete fare reclamo al venditore, che è tenuto a sostituirla o a restituire i soldi.

SICUREZZA

Verificate che la connessione internet sia protetta, cioè che l'indirizzo inizi con https (non http) e che durante la transazione ci sia l'immagine di un lucchetto.



PRODOTTI PRIMO PREZZO, VENDITE IN CALO

Gli italiani snobbano i prodotti di primo prezzo, i più economici tra quelli venduti dalle catene distributive con i propri marchi, i cosiddetti "private label". Nell'ultimo anno, infatti, le vendite sono calate e rappresentano meno del 6% della spesa complessiva. Le ragioni sono diverse. Da un lato le continue offerte promozionali hanno reso più convenienti i

prodotti di marche famose, mentre il costo di quelli "primo prezzo" è salito di circa l'1% nell'ultimo anno. Ecco perché comprarli non è più interessante come in passato. Inoltre, le catene di supermercati investono meno su questi prodotti, perché poco redditizi, e preferiscono puntare sulle marche commerciali (le cosiddette "premium", le top

del mercato), su cui hanno margini più alti. I consumatori apprezzano e in questo modo le vendite dei prodotti "premium" aumentano: sono arrivate al 5,8% del totale del giro d'affari delle private label, benché costino dal 25 al 29% più dei prezzi medi di mercato. (fonte di tutte le info: Osservatorio Marca/ università di Parma).

M. Soressi

SCAMBIARSI IL CIBO

Per contrastare lo spreco alimentare domestico è nata S-CambiaCibo, una community online su cui segnalare il cibo in eccesso da mettere a disposizione di altri. Gli alimenti vanno fotografati e condivisi sul sito scambiabicibo.it (attualmente in versione Beta, cioè da testare), con caratteristiche e data di scadenza. A loro volta i partecipanti alla community possono chiedere informazioni sui prodotti e, se interessati, ritirarli gratuitamente. L'iniziativa è nata a Bologna nell'ambito di Resilia, una cooperativa di ingegneri e web designer, e in collaborazione con Coop Adriatica.





PESTO IN VASETTO

Il più diffuso è quello alla genovese, pastorizzato ma anche fresco. È una salsa a base di basilico, olio, formaggio, frutta secca e aglio molto simile alla classica ricetta ligure, ma con alcune variazioni negli ingredienti (e nel prezzo). La denominazione corretta è infatti "pesto alla genovese" mentre quella "pesto genovese" è riservata al pesto fresco che rispetta la ricetta tradizionale approvata dal Consorzio: almeno il 25% di basilico genovese Dop, olio extravergine d'oliva italiano (meglio se ligure), parmigiano reggiano Dop o grana padano Dop, pecorino Dop, pinoli del Mediterraneo, noci europee (facoltative), aglio italiano e sale. Ecco le diciture che trovate in etichetta. M.C.

DENOMINAZIONE Pesto alla genovese: salsa con alcuni ingredienti diversi dalla ricetta tradizionale; fresca o a lunga conservazione
Pesto genovese: salsa fresca che rispetta la ricetta tradizionale (vedi sopra)

INGREDIENTI PESTO ALLA GENOVESE
Basilico: di diverse varietà in percentuale variabile. Estratto di basilico: serve a dare sapore e aroma, ridotti dalla pastorizzazione
Olio: extravergine d'oliva, italiano o meno; olio di girasole (più economico, in aggiunta o spesso in alternativa); margarina e burro (raramente)
Formaggio: parmigiano reggiano, grana padano e pecorino (Dop o meno). Formaggio grattugiato
Frutta secca: pinoli; anacardi (molto diffusi per sostituire i pinoli); noci
Aglio: esistono prodotti appositi "senza aglio".

INGREDIENTI AGGIUNTI E ADDITIVI
Patate: per fare aderire meglio la salsa alla pasta
Proteine del latte in polvere o siero di latte: per dare consistenza
Zucchero o sciroppo di glucosio
Acido citrico o lattico: correttori di acidità

SMS PER BIMBI BISOGNOSI

Non ha voce. Ma ha fame.



È il nome della campagna per combattere la piaga della malnutrizione in Costa D'Avorio lanciata dal CIAI (ciai.it), ong che lavora a progetti di cooperazione per l'infanzia. La raccolta fondi, a cui si può partecipare con l'SMS solidale al numero 45505 (2 euro da cellulari e 2-5 euro da rete fissa) è attiva dal 14 febbraio al 4 marzo e servirà a realizzare un centro nutrizionale per 500 bambini sotto i 5 anni che vivono in condizioni critiche.





QUESTO MESE
GUIDA ALLA SPESA



IL FRUTTO pera angelys

È una **nuova varietà** di pera, di origine francese e coperta da brevetto, selezionata nel 2000 dall'incrocio tra la Decana d'Inverno e la Decana del Comizio. Rispetto a questa, delicata e facilmente deperibile, la Angelys è più resistente. Si riconosce per le grosse dimensioni (circa 300 g), la forma tondeggiante e la buccia di color bronzo ricoperta da una rugginosità fine. Il picciolo, corto e grosso, è caratterizzato dalla "ceratura" rossa tipica delle Decana. La polpa, di grana fine e fondente, ha sapore dolce e aromatico e **non si ossida** al taglio, particolarità che la rende ideale sia per il consumo fresco, nelle macedonie, sia nelle preparazioni in cucina. Di varietà **tardiva**, viene raccolta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre e la buccia non viene trattata per la conservazione; dopo un periodo in atmosfera controllata di circa 60-90 giorni, si trova in commercio fino a tutto maggio. Viene coltivata nella Pianura Padana, con un raccolto di circa 40.000 quintali l'anno. P.M.

SONIA FEDRIZZI

► **Prezzo al super: circa € 2,48/kg.**

Con il contributo di Carlo Spreafico, produttore, www.spreafico.net

LA RICETTA

COPPE PERE E CIOCCOLATO

Sbucciate 8 pere, eliminate i torsoli e riducete la polpa in quarti. Metteteli in un solo strato sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, cospargeteli di **zucchero** e cuoceteli nel forno già caldo a 90° per circa 2 ore. Fate sciogliere in una ciotola a bagnomaria 200 g di **cioccolato fondente** con 2 dl di

panna fresca e 2 dl di **latte**. Suddividete le pere in 8 coppe, aggiungete una pallina di **gelato** alla vaniglia per ciascuna, irrorate con la salsa al cioccolato preparata e cospargete con 80 g di **mandorle** a filetti tostate in un padellino senza aggiungere grassi. A piacere, decorate con altro cioccolato fondente grattugiato.



10 marzo 2015

3CM03_06-GUIDAALLASPESA-L.indd 10



PIATTI LEGGERI

La cucina senza grassi, sale o zucchero sarà protagonista di **Gusto in scena** (Venezia, 1-2 marzo, gustoin scena.it).



DELIZIE MADE IN ITALY

Appuntamento a **Taste** con le eccellenze italiane (Firenze, 7-9 marzo, pittimmagine.com).



MARCHE FOOD

Tante specialità e ottimi vini marchigiani a **Tipicità** (Fermo, 7-8 marzo, tipicita.it).



CONSUMO CRITICO

La fiera **Fa' la cosa giusta** (Milano, 13-15 marzo) insegna a vivere in modo sostenibile.



BUON VIVERE TOSCANO

Cucina live con grandi chef e mercato di prodotti locali al nuovo **Toscana terra del buon vivere** (Siena, 27-29 marzo).





IL FORMAGGIO squacquerone

Conosciuto per essere la farcitura più classica della piada romagnola, abbinato alla rucola, è un formaggio fresco a pasta molle, senza crosta né buccia, molto **cremoso**. Ricavato da latte vaccino intero lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura e lasciato maturare al massimo 4 giorni, ha sapore **dolce** e delicato, tipico del latte, con una punta acidula. Come suggerisce il nome, ha una consistenza molto morbida (più dello stracchino) e

quindi viene venduto confezionato in vaschette avvolte in carta, oppure a cucchiaiate, nei negozi di gastronomia. Per questa caratteristica, è facile da spalmare e in cucina è ideale **nelle farciture**; tal quale, può essere gustato con fichi caramellati o miele. Va consumato nel giro di pochi giorni. Lo Squacquerone di Romagna ha ottenuto la **Dop**, il massimo riconoscimento di protezione europeo, nel 2012. M.C.

➤ **Prezzo al super: circa € 13/kg.**

Con il contributo di Luca Comellini, produttore – www.caseificiocomellini.com

SONIA FEDRIZZI



LA RICETTA

SUSHI DI MORTADELLA

Lavorate 200 g di **squacquerone** con 2 cucchiaini di **grana padano** grattugiato e una macinata di **pepe**. Mettete sul tagliere 4 fette di **mortadella** piuttosto spesse e ricavate 4 quadrati. Spalmateli con il composto preparato, arrotolateli, avvolgeteli con pellicola e metteteli in frigo per circa 1 ora. Tagliate i rotolini a tronchetti regolari e sistemati su 4 piatti singoli con **aceto balsamico**. Completate con un top di **pistacchi** tritati e servite.

Fritti? L'olio si ricicla

Dopo aver preparato frittelle e bomboloni, pesce, patatine e altre croccanti delizie, dove finisce l'olio di cottura? La maggior parte degli italiani lo butta nello scarico del lavello o del bagno: si calcola che nel nostro paese la produzione di **oli vegetali esausti** sia di oltre

250 mila tonnellate, di cui più della metà da consumo domestico, con gravi **danni per l'ambiente**. Infatti gli oli di scarto intasano le reti fognarie, rendendo difficoltosa la depurazione. Inoltre, se raggiungono il terreno, formano una pellicola che impedisce alle piante di assorbire i nutrienti; mentre se arrivano in mare o nei corsi d'acqua, creano un velo che

ostacola l'ossigenazione. Che fare dunque per non danneggiare l'ambiente? La **soluzione** migliore è quella di **raccogliere** l'olio usato e portarlo nelle **isole ecologiche**, dove viene ritirato dal Conoe (Consorzio Obbligatorio Nazionale raccolta e trattamento Oli e grassi vegetali e animali Esausti) per essere riciclato in biocombustibile oppure smaltito adeguatamente. M.C.



NEL SERVIZIO FOTO DI GETTY IMAGES (1), MONDADORI SYNDICATION

16 Luglio
2012

GDOWEEK

Pag. 37

OLOGRAMMI E SMART UTILITY A PROTEZIONE DEI BRAND



Ologrammi e smart utility a protezione dei brand

■ di Enrico Sacchi

Non solo furti. Contraffazione e mercato parallelo penalizzano pesantemente molti brand. Per contrastarli, una soluzione efficace può essere rappresentata dagli ologrammi, personalizzati nel design ed estremamente complessi da riprodurre, nei quali è possibile integrare codici crittografici per tracciare provenienza e autenticità del prodotto in tutto il mondo.

Autenticità di prodotto

Luxoro, distributore esclusivo in Italia di **Kurz**, propone un'ampia gamma di soluzioni olografiche di sicurezza per ogni esigenza. Fra queste segnaliamo *Secutrace*® che offre ai consumatori l'opportunità di verificare in tempo reale l'autenticità del prodotto acquistato, fornendo nel contem-

po agli ispettori delle aziende uno strumento di verifica per tracciare la filiera logistico-distributiva. Questa soluzione consente di assegnare ad ogni prodotto un codice univoco identificativo, il quale viene incorporato nell'ologramma di sicurezza, rendendo così il sistema integrato esclusivo e difficilmente falsificabile e riproducibile. Questo codice permette di verificare mediante un semplice sms o una connessione internet l'originalità di un prodotto; se trasformato in barcode 2D e in QR code può, inoltre, essere verificato attraverso i più diffusi smartphone.

Verifica sul made in Italy

Espressamente orientata alla lotta all'italian sounding (prodotti realizzati all'estero ma che evocano in modo ingannevole



NUOVA SMART UTILITY

16 Luglio
2012

GDOWEEK

Pag. 37

OLOGRAMMI E SMART UTILITY A PROTEZIONE DEI BRAND



un'origine italiana, ndr) è **Italcheck**, smart utility nata dall'idea del giovane imprenditore **Marco Masselli**, che permette al consumatore, in maniera semplice, veloce e del tutto gratuita, direttamente da qualsiasi smartphone, tablet o pc, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente made in Italy.

Ogni azienda, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino "Certificati Italcheck" e da un QR code. Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone lotto o numero di serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social net.»



NUOVA SMART UTILITY



Servizi

Italcheck certifica e tutela il made in Italy di Palazzolo

Palazzolo una delle storiche pasticcerie siciliane, che esporta in tutto il mondo e che fornisce il ristorante Gold di Dolce & Gabbana, ha fatto certificare e tracciare tutta la sua produzione

Ugo Stella

09 Ottobre 2014

Dopo aver superato i rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da **Agroqualità (Gruppo Rina)**, la **Pasticceria Palazzolo** ha ottenuto la certificazione **Italcheck Italian Identity**.

Ha prima ottenuto la certificazione Iso 9001:2008 per le attività di ricerca, sviluppo, produzione e somministrazione di prodotti di pasticceria, gelateria e gastronomia. La certificazione del proprio sistema qualità è stata ottenuta attraverso Agroqualità.

Informazioni via mobile

Può così appoggiarsi alla piattaforma digitale brevettata Italcheck, fruibile in tutto il mondo, collegandosi direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc. Il cliente finale, collegato così nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) controllare rapidamente ed efficacemente il prodotto, ottenendo maggiori informazioni sugli ingredienti e verificando in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano.

45 dipendenti e 3 pdv

La Pasticceria Palazzolo fondata nel 1920 è un'azienda rimasta artigianale con circa 45 dipendenti, che alla sede di Cinisi ha aggiunto altre tre pdv: uno show-room presso l'aeroporto internazionale Falcone Borsellino; un punto vendita a Rouen in Francia e uno a Barcellona in Spagna. Fornisce con i propri prodotti il ristorante **Gold di Dolce&Gabbana** a Milano, la gelateria **Crivella** di Sapri, **Tesori di Sicilia** dei fratelli Tiberino a Bari e numerosi locali in Italia.



E io mi connetto alla vetrina

Specchi con la realtà aumentata, dialogo con i manichini attraverso lo smartphone, Powa Tag sulle targhette degli abiti. Lo shopping 2.0 è in continua evoluzione: presto si potrà condividere con gli amici perfino un abito dall'interno del camerino

TECNOLOGIA

Che delusione entrare un negozio e non trovare la taglia o il colore di quell'abito che tanto ci piace, oppure acquistare un ombretto e accorgersi, arrivate a casa, che proprio non c'entra nulla con il nostro colore della pelle. Tutto ciò sarà solo un brutto ricordo se si sanno scegliere i negozi dove fare shopping. Infatti, in quest'era ad alto contenuto tecnologico, anche i punti vendita si sono attrezzati per far vivere al cliente esperienze 2.0. Pioniere nel settore make up, il Techno Experience Beauty Store di Sephora dove, oltre all'Olfactive Wall (una parete attraverso la quale si può interagire con le diverse famiglie olfattive e le materie prime che le compongono), è stato installato il 3D AR Mirror. Si tratta di uno specchio con realtà aumentata messo a punto da ModiFace che grazie a un monitor dotato di una microcamera acquisisce l'immagine del cliente. È possibile poi, con un semplice tocco, selezionare trucchi di diversi colori e texture per vedere come appare il make-up da tutte le angolazioni, semplicemente muovendo il volto.

LE OPZIONI

Per saltare le noiosissime code alle casse, che a volte fanno desistere dall'acquisto i meno pazienti, Motivi ha installato, nel suo flagship milanese, Powa Tag. Basta leggere, con un tablet o uno smathphone, il PowaTag sulla targhetta dei prodotti per acquistarli e pianificare la consegna a casa o il ritiro immediato in negozio. Inoltre i clienti che

DA SEPHORA SI PUÒ INTERAGIRE CON L'OLFACTIVE WALL L'APP MAISON ALMAX FORNISCE TAGLIE E COLORI DEI CAPI

acquistano tramite questo sistema hanno la possibilità di scegliere opzioni del prodotto, quali misure e colori.

Con i device è possibile anche dialogare con i manichini. Infatti basta installare l'app Maison Almax, attivare il bluetooth sul proprio smartphone e passare in prossimità di uno Smart Mannequin per ricevere le informazioni sui prodotti, la disponibilità di taglia e di colore oltre che offerte personalizzate, video di presentazione e molto altro. Con l'app Iconeme basta essere nel raggio

di 50 metri dal manichino VMBeacon per ricevere, in maniera automatica, informazioni sugli abiti e sugli accessori esposti, quali prezzo e link per acquistarli direttamente dal sito web, oppure indicazioni su dove possono essere trovati all'interno del negozio.

IL FATTORE UMANO

Con Smart Utility Italccheck invece si può, inquadrando il codice a barre presente sul cartellino, ottenere informazioni sull'intera filiera produttiva del prodotto che si vuole acquistare. «Tutta questa tecnologia – spiega Simonetta Simonelli, co-fondatrice di Thedecoside e ricercatrice di tendenze per i punti vendita – non deve mettere in secondo piano il fattore umano. Quindi il personale di vendita deve essere preparato a questa nuova “shopping experience”. Per usufruire al meglio di queste innovazioni, è fondamentale dotare il punto vendita di un'eccellente connettività. In caso contrario, questo strumento può essere molto deleterio per l'immagine stessa del brand».

Il passo successivo (ci sta lavorando David Bouchard, research assistant dell'ambient intelligence group del MIT Media Lab) sarà lo Shopping Mirror. Si tratta di uno specchio connesso a Internet che permetterà di far partecipare allo shopping anche gli amici che in quel momento non sono nel punto vendita. Quando il cliente entra nello spogliatoio lo specchio si connette con lo smartphone e scarica la “lista degli amici dello shopping”. Qui si trovano i contatti di quelli che vengono considerati dei validi consiglieri in tema di moda e con quali sarà possibile interagire in tempo reale.

E per essere coccolati anche a casa Ikea ha creato il Motivational Mirror, uno specchio che analizzando con un sistema di Kinect l'espressione del viso, rimanda in superficie messaggi carini, genere “quanto sei in forma stamattina”.

Alessandra Iannello

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GRATIFICAZIONI
Da Ikea
uno specchio
che legge
l'espressione
e manda
messaggi
In basso
il 3D
Ar Mirror
di Sephora

UN CLIC
La targhetta
intelligente
Smart Utility
Italcheck
A destra
l'app Maison
Almax



Lo
smartphone
legge il Powa
Tag
del negozio
Motivi



**La difesa del «made in Italy»**

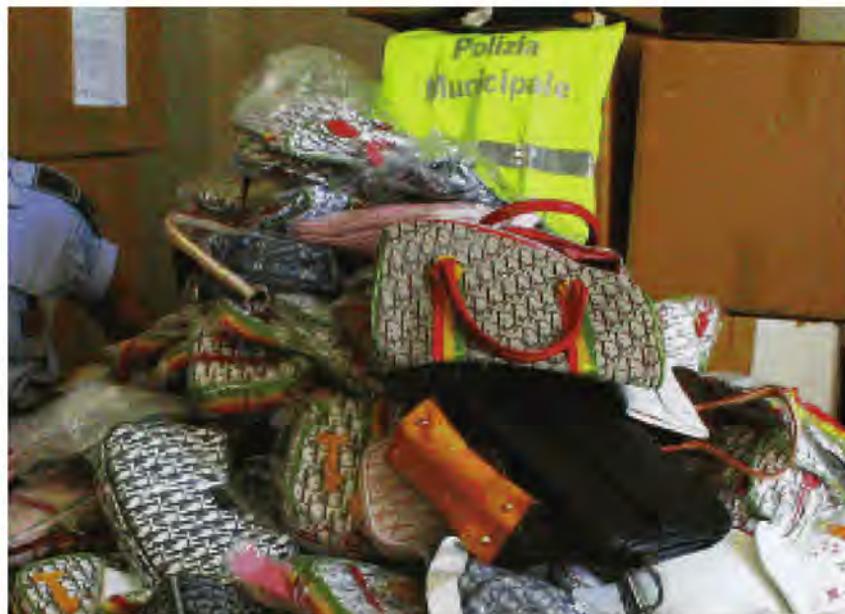
I detective delle griffe false

Le soluzioni di due start-up torinesi: l'Italcheck e l'Identyclick

A pesare sui conti dei commercianti non c'è solo la crisi che svuota le tasche e fa precipitare i consumi: anche l'illegalità ha un costo, e pure salato. Secondo l'ultima ricerca di Confcommercio presentata in occasione della giornata nazionale di mobilitazione sulla legalità, la contraffazione è una zavorra da 3,3 miliardi.

La voglia di tutelarsi c'è, ma come? Sono sempre di più le iniziative imprenditoriali nate per aiutare aziende e consumatori a distinguere un prodotto originale da un'imitazione ben riuscita. Apripista fu nel 2006 la milanese Certilogo, oggi operativa in 36 Paesi nel mondo: le aziende aderenti marchiano i prodotti con un codice di dodici cifre per ciascun pezzo. Chi li acquista, può verificarne online l'autenticità: tra i suoi clienti ci sono Blumarine, Colmar, Lanvin, Moschino, Versace.

Non è solo il settore dell'abbigliamento a voler garantire la riconoscibilità e la tracciabilità dei prodotti: dagli alimentari all'industria manifatturiera, tutto può essere contraffatto. Due le start up made in Torino che



Copie
La caccia ai produttori di borse e abiti con i marchi falsificati viene attuata con sistemi sempre più sofisticati

hanno ideato una piattaforma dedicata: Italcheck e Identyclick. «L'idea è nata un paio d'anni fa durante un viaggio di lavoro in Asia - spiega l'ideatore di Italcheck Marco Maselli, 33 anni, di Pinerolo -. All'estero tutti amano i prodotti italiani, ma spesso è difficile riconoscerne l'autenticità: ora copriamo le aziende di sedici diversi settori, tra cui tessile, orafa e manifatturiero».

Dopo aver certificato che un prodotto è made in Italy, Italcheck assegna un'etichetta interattiva: oltre alla certificazione della provenienza, si possono vedere anche il profilo dell'azienda e risalire la filiera fino al lotto di produzione. «Abbiamo messo a punto

un codice immateriale che possa collegare il prodotto all'azienda, da rigenerare quando l'oggetto viene regalato o ceduto - spiega il fondatore Marco Corrini, 59 anni, di Giaveno -. Così si può risalire al produttore, l'unico in grado di garantire l'autenticità».

La start up torinese sarà operativa da gennaio, per ora è disponibile una piattaforma capace di "interpretare" i codici a barre. «Sul nostro sito si può sperimentare quel che abbiamo intenzione di offrire alle aziende - continua Corrini -. Inserendo il codice a barre si può vedere non solo se un oggetto è italiano oppure no, ma anche da quale Paese arriva».



SCELTI PER VOI ► LABORATORIO E PUNTO VENDITA

a cura della Direzione Commerciale



www.albergian.it

Composte e confetture firmate Albergian

Albergian propone **composte di frutta, confetture, succhi, liquori e altre golosità** prodotte a partire da frutta e verdura selezionate da piccole aziende locali e acquistate secondo la stagione. Si tratta di prodotti 100% made in Italy, certificati dal sistema Italcheck. Tra le proposte: composte 100% frutta (oltre 135 g di frutta fresca per 100 g di prodotto finito, senza zucchero) e confetture extra, senza coloranti e conservanti con cottura a cielo aperto.



MARK UP/TECH/BUSINESS TECHNOLOGY

Italcheck punta alla tutela del Made in Italy

Disponibile un sistema internazionale che consente di verificare l'autenticità di un prodotto. Per porre un limite alla contraffazione e allo sfruttamento dell'Italian Sounding

Aldo Salerno

18 Novembre 2013

L'attacco al Made in Italy portato dai prodotti contraffatti induce gravi danni al Pil e all'affermazione delle imprese italiane sui mercati internazionali. La verifica dell'autenticità di un prodotto e della sua reale provenienza coinvolge aspetti della supply chain non facilmente monitorabili e tracciabili. Per oviare a queste criticità Italcheck, nuova business unit di Enisus srl (società di consulenza strategica e project management) ha messo a punto un sistema internazionale che mediante un audit di verifica per tutte le fasi di produzione, consente di accreditare le imprese al sistema stesso con inserimento in un database apposito.

L'adesione delle imprese italiane al sistema Italcheck si attua attraverso dei controlli di conformità parametrici effettuati da un ente terzo: Agroqualità del Gruppo Rina. Ottenuto l'accREDITAMENTO, ogni impresa potrà associare i propri prodotti al marchio Italcheck rendendosi rintracciabile nel database di autenticità; la verifica di un qualsiasi prodotto è immediata utilizzando un codice di verifica Ic-code e con un Qr code. Il sistema prevede anche la possibilità di utilizzare tecnologie quali Nfc e Rfid.

La piattaforma di Italcheck è a estensione mondiale e consente di essere consultata nella lingua di riferimento quale: italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo e arabo. L'accesso è possibile da qualsiasi smartphone anche attraverso un'apposita App.

Link

- ◆ [Italcheck](#)
- ◆ [Agroqualità](#)



24 Gennaio
2013

la Repubblica.it

Online

UN QR CODE ANTI CONTRAFFAZIONE

Un QR code anti contraffazione

Un codice per verificare l'autenticità, il lotto o il numero di serie di un prodotto made in Italy. Di Italccheck



Oltre 71mila sequestri, 228 milioni di pezzi sequestrati, per un valore complessivo stimato di 2,2 miliardi di euro. Sono questi i dati della contraffazione relativi al quadriennio 2008-2011 (dati forniti dal ministero dello Sviluppo economico). Un fenomeno, quello della contraffazione, che colpisce il made in Italy, soprattutto i settori dell'abbigliamento e dell'arredamento.

Difficile riconoscere i falsi d'autore. **Ma c'è chi ha inventato un sistema per tracciare i prodotti e verificarne l'originalità: si chiama Italccheck**, una tecnologia per dare una risposta alla contraffazione e all'Italian Sounding, paralleli illegali ed oscuri della filiera produttiva del nostro Paese. Ogni azienda accreditata Italccheck, dopo rigidi controlli, può avvalersi per i propri prodotti di un **QR code** e di un **IC-code** che danno la possibilità al consumatore ovunque nel mondo di verificarne l'autenticità, il lotto o il numero di serie. Italccheck parla Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo. L'utilizzo di questa smart utility sarà possibile attraverso il proprio smartphone, tablet o pc, per un moderno ritorno alle origini oggi sinonimo di eccellenza.

ITALCHECK
Italian Identity

ITALCHECK

MAYBE
press & public relations services

Italcheck, il made in Italy ha il suo tutore online: un'etichetta interattiva per combattere l'italian sounding

La contraffazione di prodotti tricolori in tutto il mondo costa circa 60 miliardi di euro l'anno e 300mila posti di lavoro all'economia nostrana. Una startup torinese ha ideato un sistema di certificazione e verifica delle eccellenze nazionali direttamente dal prodotto via codice QR, NFC o RFID

di SIMONE COSIMI

Lo leggo dopo

04 novembre 2014



QUANTO ci costa l'italian sounding, ovvero la commercializzazione di prodotti che portano nomi di marchi che suonano italiani ma che italiani non sono? Prodotti che vengono venduti utilizzando in maniera impropria parole, immagini, marchi e ricette che richiamano l'Italia? Tanto. Troppo. Secondo le ultime stime firmate da Coldiretti Mantova, una sessantina di miliardi di euro l'anno sottratti all'export

dall'agroalimentare nostrano. C'è di tutto dentro il bizzarro e un po' sconcertante calderone dei prodotti esteri spacciati per italiani grazie all'aiuto di nomi fantasiosi dal sapore mediterraneo, etichette tricolori, intermediari e commercianti conniventi. Se ne sono calcolate anche le ricadute in termini occupazionali: se riuscissimo a vendere prodotti realmente made in Italy al posto del parmigiano brasiliano, l'Asiago statunitense, il San Daniele canadese e il salame Milano ancora carioca guadagneremmo 300mila posti.

Il tema non riguarda ovviamente solo il comparto del cibo ma anche le altre eccellenze nostrane: dalla pelletteria al design, dalla moda all'artigianato di qualità. Come fare a bloccare il fenomeno? La startup [Italcheck](#) ha messo a punto un sistema per tutelare e valorizzare i prodotti (davvero) ben fatti in Italia dando la possibilità all'acquirente di verificarne l'autenticità. Tracciandone inoltre produzione e provenienza.

Funziona in maniera molto semplice. Italccheck accredita i prodotti sfornati da un'azienda italiana a seguito di un audit indipendente, realizzato da Agroqualità - società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal Rina Services e dal sistema Sistema camerale italiano - direttamente nello stabilimento o nel luogo di produzione. Una volta passato il vaglio, l'impresa può corredare i suoi prodotti certificati con il bollino Italccheck, da sfruttare in decine di modi diversi dalla pubblicità agli adesivi per la frutta, e viene inserita nel database della piattaforma, dove può essere pescata e controllata.

L'idea non si ferma qui. Il bollino può infatti essere interattivo: codice QR, RFID o tag NFC poco importa. Col proprio smartphone o tablet, nel momento stesso in cui sta facendo la spesa (anche in Italia, toccata quanto e più dell'estero da frodi di questo genere) l'acquirente può così scansionare il tag e ricevere il verdetto nel caso abbia un dubbio: made in Italy o no. Seguono le informazioni sul prodotto, il profilo dell'azienda (con cui ci si può mettere in contatto) e l'origine, fino al lotto di produzione. Un'etichetta online, più completa e rassicurante disponibile in dieci lingue, dall'italiano all'inglese passando per russo e arabo. Per evitare di farsi imbrogliare.

Il torinese Marco Masselli, fondatore di Italccheck, dice che l'idea gli è venuta nel 2011 tornando da un viaggio in Asia, stimolato dai dubbi di un amico di Hong Kong, messo in crisi dal falso internazionale e, appunto, dalle spietate pratiche truffaldine: "Italccheck è nato due anni fa per dare supporto a tutte quelle aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il loro lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità di scegliere l'autentico made in Italy", racconta Masselli a *Repubblica.it*, "la contraffazione e l'italian sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale. Sottraggono al Pil italiano milioni di euro ogni anno intaccando un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. In un sistema economico globalizzato telefonia, smartphone e web rappresentano un canale di vendita e riconoscibilità molto importante e per questo Italccheck si muove su una piattaforma completamente digitale per essere immediatamente fruibile e offrire uno strumento immediato e gratuito per il consumatore. Parallelamente al sistema è partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italccheck con presenza a fiere, eventi, presentazioni e temporary showroom".



ecologia&co.

di Valeria Ghitti

SCEGLI LA QUALITÀ DEL VERO

made in Italy

Il marchio per cui siamo conosciuti in tutto il mondo non sempre è autentico. Ecco come riconoscere i "falsi"

Nel tessile e nella pelletteria, un capo con la dicitura Made in Italy non è necessariamente fatto totalmente nel nostro Paese: in base a una legge del 2010, infatti, può significare che ha subito in Italia anche solo 2 delle fasi di lavorazione necessarie (che nel settore tessile per esempio sono 4). Se vuoi un capo che sia fatto esclusivamente in Italia dalla creazione al confezionamento, cerca la dicitura 100% Made in Italy o simili (100% Italia, tutto italiano ecc.). Ma ci sono anche altre garanzie green di cui tenere conto: le trovi nelle prossime pagine.

È IL TERZO MARCHIO DEL MONDO

Il Made in Italy è il terzo marchio per notorietà al mondo, dopo Coca-Cola e Visa, ed è da sempre sinonimo di qualità. In realtà, come vedrai da questa inchiesta, il marchio da solo non è garanzia di totale ecosostenibilità. Ci sono aziende italiane che importano da Paesi extracomunitari materie prime trattate chimicamente con sostanze sospette.

Corbis



Le aziende che si sono impegnate a produrre una moda green: tinyurl.com/pgs6852

STARBENE 81



Scopri il made in Italy a prova di allergie...



all'abbigliamento. Ecco perché è così importante effettuare i controlli, che eseguiamo in collaborazione con i NAS e il Ministero della Salute. I problemi maggiori sono stati riscontrati soprattutto nei capi di importazione extraeuropea (soprattutto da Cina, India e Bangladesh), mentre solo il 4% dei casi i capi era europeo», dichiara Mauro Rossetti, direttore dell'Associazione tessile e salute. E non bastano le certificazioni private (come il marchio Oeko-Tex® per esempio) perché, se è vero che offrono delle garanzie in più, non sono comunque sufficienti.

● **Nell'Unione Europea** e quindi anche in Italia è in vigore il REACH, legge che regola l'uso delle sostanze chimiche, persino in campo tessile.

● **Tutti i Paesi europei però fanno ampio ricorso a materie prime (lana, seta, cotone) e tessuti d'importazione** che possono contenere sostanze sospette, cioè potenzialmente nocive per l'ambiente e per l'uomo. «Chiediamo alle aziende tessili di eliminare dal processo produttivo tutti i componenti tossici entro il 2020, cominciando da 11 gruppi di sostanze pericolose», spiega Chiara Campione di Greenpeace che, allo scopo, ha avviato da due anni il progetto *The Fashion Duel* e la campagna *Detox*. «Tra le sostanze incriminate ci sono per esempio **gli ftalati usati nella produzione delle stampe colorate** oppure i **nonilfenoli etossilati** che vengono usati nella **tintura dei tessuti**. Trovi l'elenco completo sul sito di Greenpeace, greenpeace.org/italy/it/

● **Alla campagna Detox hanno già aderito** le italiane *Valentino, Benetton e Canepa*. Altri sei importanti produttori del tessile nazionale, *Miroglio, Berbrand, Tessitura Attilio Imperiali, Italdenim, Besani e Zip*, hanno già effettivamente eliminato dalla propria filiera 8 delle 11 categorie tossiche (*Besani* tutte le 11).

● **Tradotto in numeri, l'impegno di queste sei aziende, solo nel 2013, è pari a 7 milioni di metri di tessuto detox**, 40 milioni di metri di tessuto stampato senza sostanze tossiche, 35 milioni di bottoni, zip e 70 milioni di capi di abbigliamento detox. Oltre a eliminare le sostanze tossiche, è però necessario controllare che l'intero processo produttivo di un prodotto sia "pulito" (non inquina l'ambiente e non sia dannoso per l'uomo). E questo è l'obiettivo dell'Associazione Tessile e Salute.

● **Secondo i dati del nostro Osservatorio dermatologico** l'8% di chi ha problemi alla pelle lo deve

● **«Per questo la nostra associazione** (che in accordo con il Ministero della Salute sta per diventare Osservatorio Nazionale Tessile Abbigliamento Pelle Calzature) **certifica quelle aziende la cui intera filiera produttiva risulta sicura per la salute umana**, ma anche perfettamente trasparente e tracciabile», continua Rossetti. I controlli riguardano la provenienza delle merci lavorate, la conoscenza di tutti i prodotti chimici utilizzati da tutte le aziende della filiera e i luoghi in cui si sono svolte le fasi di lavorazione, per esempio da dove vengono i filati, dove e come sono stati tinti e cuciti ecc. Al momento sono poco più di una ventina, ma per Natale dovrebbero essere circa 50, la maggior parte completamente Made in Italy. Sul sito dell'Associazione trovi l'elenco completo dei produttori che hanno aderito: tinyurl.com/q2rwq63

FIBRE GREEN TUTTE ITALIANE

L'Italia è all'avanguardia nella ricerca di nuovi tessuti ad alta ecosostenibilità. Eccone due



● **NEWLIFE**, fibra sintetica di poliestere realizzata dal riciclo di bottiglie di plastica trattate senza processi chimici, con una filiera tracciabile nazionale: *Valentino e Armani* l'hanno già utilizzata per i loro prodotti.



● **ORANGE FIBER** è una fibra naturale ottenuta dalla cellulosa estratta dagli scarti delle arance. È una start-up di due giovani siciliane la cui prima collezione dovrebbe essere in commercio a partire da febbraio 2015.



ecologia attualità

...e le imprese che rispettano l'ambiente

● **In Europa e in Italia** esistono leggi che regolano l'impatto della produzione aziendale sull'ambiente (come il consumo di acqua e le emissioni inquinanti). Le aziende più virtuose che riducono l'inquinamento in fase di produzione possono ottenere certificazioni che garantiscono il loro impegno: il più noto è il marchio *Ecolabel* (vedi il box qui a fianco dedicato all'etichetta).

● **Il Ministero dell'Ambiente** italiano ha avviato un programma per valutare le aziende che si impegnano a quantificare i consumi di materie prime ed energia e quindi le emissioni di CO₂ e di acqua durante tutto il ciclo di vita di un prodotto. Chi aderisce può apporre sui prodotti analizzati il logo del Ministero (la stella a 5 punti di colore diversi), con un QR Code che rimanda al sito dell'azienda dove puoi trovare i risultati certificati. Hanno già aderito, tra le aziende del settore tessile italiano: *Gucci, Gruppo Benetton, Brunello Cucinelli, Cruciani, Lanificio Leo, Giorgio Armani Productions, C&S Srl, Pielle Italia, Fabiana Filippi Spa, Geox Spa, MDS 25 Srl.*

IL RICICLO DEGLI SCARTI

Italiano è anche il nuovo marchio *Best Recycling*. Lo rilascia un'azienda italiana, la *Waste Recycling*, a quelle aziende dell'alta moda italiana che utilizzano un sistema di recupero degli scarti della lavorazione, in tutte le sue fasi. Non mandano quindi i residui di lavorazione in discarica (capi in pelle, pellicceria o in tessuto, abiti, borse, calzature e accessori moda) ma, al contrario, li riciclano. Per esempio i ritagli di pelle vengono usati per produrre fertilizzanti. La certificazione inoltre è sottoposta a verifica periodica da parte di un terzo ente indipendente (*Certiquality*). La *Ciamecci Fashion* (tinyurl.com/k3zjmt) è la prima azienda che ha ottenuto questo marchio.

Getty, Shutterstock

leggi l'etichetta

OBBLIGATORIA: LA COMPOSIZIONE FIBROSA

Qui di fianco puoi vedere le informazioni che dovresti trovare sull'etichetta di un capo. Per legge deve essere dichiarato con quali fibre è stato prodotto e in che percentuale. Puoi trovare indicati i nomi delle fibre per intero o in sigla (come nella tabella qui a destra). «Non ci sono fibre tessili migliori in assoluto: il sintetico per esempio può essere di alta qualità. Dipende solo da come è stato prodotto e trattato», spiega Rossetti. Attenta però a non comprare una fibra per un'altra (per esempio una sciarpa di acrilico spacciata per 100% lana). Distinguerle al tatto non è facile, ma, soprattutto per le fibre pregiate, come lana e seta, occhio al prezzo. Articoli fatti al 100% con questi materiali non possono costare meno di 30 €.

il materiale

CO = cotone

PES = poliestere

LI = lino

PA = nylon

WO = lana

PAN = acrilico

SE = seta

PP = polipropilene

CV = viscosa

EL = elasthan

CA = acetato

FACOLTATIVA: LA PROVENIENZA

Il Made in non è obbligatorio, ma preferisci le etichette dove è presente, puntando al 100% Made in Italy. Qui sotto trovi anche certificazioni private a ulteriore garanzia della produzione totalmente nazionale.



100% Made in Italy: rilasciato dall'Istituto di tutela dei produttori italiani (madeinitalycert.it) alle aziende che realizzano prodotti interamente

in Italia, con materiali naturali di qualità e di prima scelta, adottando le lavorazioni artigianali e tradizionali italiane.



Italcheck: consente la totale tracciabilità. È rilasciato alle aziende che dimostrano di svolgere tutta la lavorazione del prodotto in Italia. Puoi verificarlo attraverso un codice su smartphone e pc sul loro sito italcheck.it

E IN PIÙ: LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Molte aziende scelgono di aderire a certificazioni private in nome della qualità. Questi marchi sono una garanzia in più per stare tranquilli.



Ecolabel EU: marchio dell'Unione Europea di qualità che premia i prodotti con un ridotto impatto ambientale nell'intero ciclo di vita.



Oeko-Tex: è una certificazione rilasciata sui prodotti tessili privi di sostanze nocive in tutte le loro componenti (fili, tessuto esterno, stampe, bottoni, zip).



L'impronta ambientale È il logo che caratterizza il programma del Ministero dell'Ambiente per valutare l'impatto ambientale del ciclo produttivo delle aziende.

Cerchi altre informazioni sulle fibre ecologiche? Vai su: tinyurl.com/qbmlwhp



TREND % (year over year) CONSERVE ROSSE	Valore	Confezione
PROGRESSIVO GENNAIO-OTTOBRE (dal 30/12/2013 al 26/10/2014)	+2,6	-0,6
ANNO TERMINANTE (dal 28/10/2013 al 26/10/2014)	+1,8	-1,4

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

Il filo 'rosso' che ci lega al mondo

IN VISTA DI EXPO 2015 L'INDUSTRIA DEL POMODORO SI ORGANIZZA PER AUMENTARE LA COMPETITIVITÀ SOPRATTUTTO SUI MERCATI ESTERI, ATTRAVERSO UNA MAGGIORE INTEGRAZIONE DI FILIERA

Mariateresa Balocchi

Un'altra occasione per ribadire che il settore delle conserve alimentari vegetali è export-oriented, con il 60% delle produzioni destinate ai mercati esteri e un valore del commercio oltreconfine pari a 1,4 miliardi di euro.

Non a caso, il tema dell'ultima Assemblea pubblica di Anicav dello scorso novembre è stato 'L'Export ci lega al mondo'.

Ma per proseguire sulla strada dello sviluppo e della competitività è necessario puntare maggiore integrazione della filiera e su un rafforzamento del neonato Polo distrettuale del pomodoro da industria del Centro-Sud. A questo proposito si rende necessario anche un piano d'azione comune che coinvolga i produttori su tutto il territorio.

"Occorre lavorare tutti insieme - ha affermato **Antonio Ferraioli, presidente di Anicav e amministratore delegato di La Doria** - per rilanciare il settore del pomodoro da industria, nella convinzione che solo uno spirito unitario e obiettivi condivisi potranno rappresentare la strategia migliore per aumentare la competitività del nostro settore. Il 'filo rosso' del pomodoro ci lega al mondo grazie alla nostra capacità di aprirci a nuovi mercati, di migliorare i nostri processi organizzativi e i nostri prodotti, di fare sistema".

"L'assemblea pubblica - ha aggiunto **Giovanni De Angelis, direttore di Anicav** - ha rappresentato un importante momento di incontro e di confronto sulla filiera del pomodoro da industria, soprattutto in vista di Expo 2015 che, con il suo tema 'Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita', sarà un im-

portante appuntamento che vedrà Anicav protagonista, insieme a tutti gli attori della filiera del pomodoro, sulle tematiche della produzione alimentare industriale.

L'Expo rappresenterà anche una grande occasione di rilancio per il nostro comparto, in cui potremo presentare le nostre

eccellenze in termini di metodi e tecniche di produzione, le strategie messe in atto per coniugare produzione e risparmio energetico, l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e la tutela dell'ambiente, temi cui da sempre le nostre imprese pongono grande attenzione".

RIZZOLI EMANUELLI CERTIFICA LE SUE ALICI

I filetti di alici del Mar Adriatico - la novità premium 2014 di Rizzoli Emanuelli - hanno ottenuto la certificazione Italtcheck. Il consumatore si interroga sempre più sull'origine delle materie prime e sulla loro lavorazione: elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato l'azienda emiliana a scegliere il sistema brevettato Italtcheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove è possibile accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato. Grazie a questo metodo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente 'al cerchio' con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento. La stagionatura è la fase fondamentale

che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. Infine, la fase di confezionamento in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto.

Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma. "Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità - dichiara **Roberto Sassoni, direttore generale di Rizzoli Emanuelli** - siano due asset fondamentali per la nostra azienda. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italtcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi".



TREND % (year over year) CONSERVE VEGETALI	Valore	Confezione
PROGRESSIVO GENNAIO-OTTOBRE (dal 30/12/2013 al 26/10/2014)	+1,4	-0,6
ANNO TERMINANTE (dal 28/10/2013 al 26/10/2014)	+1,2	-0,7

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

TREND % (year over year) CONSERVE ITTICHE	Valore	Confezione
PROGRESSIVO GENNAIO-OTTOBRE (dal 30/12/2013 al 26/10/2014)	+1,2	+0,5
ANNO TERMINANTE (dal 28/10/2013 al 26/10/2014)	+1,5	+0,2

Fonte: The Nielsen Company (Italy)

16 Novembre
2012

fashion

Pag 57

ITALCHECK UNA PIATTAFORMA PER TRACCIARE IL VERO MADE IN ITALY

ITALCHECK

UNA PIATTAFORMA PER TRACCIARE IL VERO **MADE IN ITALY**

Nato dall'idea di un giovane imprenditore, Marco Masselli, Itaicheck è un progetto della società torinese di consulenza strategica e servizi Enisus & Co. che permette alle aziende del made in Italy la tracciabilità della loro produzione e al consumatore di verificarla in modo semplice e veloce, da qualsiasi computer, smartphone, iPad o tablet. Come funziona? Ogni azienda che tiene all'italianità del proprio prodotto può dotarsi, dopo verifica secondo parametri di rigido controllo, di un marchio di riconoscibilità "Certificatated Itaicheck" e di un QR code. Il consumatore può controllare l'origine con un tag al QR oppure dal Pc, collegandosi al sito di Itaicheck e digitando nello spazio apposito il codice che si legge sull'etichetta di verifica del prodotto. Comparirà una sorta di carta d'identità, da cui apprendere molte altre informazioni, oltre alla provenienza, come le caratteristiche tecniche e il profilo del produttore. La piattaforma è declinata in più lingue: oltre all'italiano, anche inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo e arabo.

La piattaforma Itaicheck



NUOVA SMART UTILITY

CON ITALCHECK LE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE ALLA CONQUISTA DEGLI USA

SABATO 10 GENNAIO 2015 17:04



ROMA | aise | Italcheck, la start-up nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia, sarà protagonista, insieme ad Agroqualità e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast.

L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese.

Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – dichiara Marco Masselli, amministratore delegato di Italcheck - lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italcheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%".

"Il mio obiettivo, però, - precisa - era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italcheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di ITALCHECK che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".

Prima tappa San Francisco, dove tra pochi giorni, dall'11 al 13 gennaio, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il Winter Fancy Food, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare.

Il 15 gennaio Italcheck e le aziende certificate saranno protagoniste di Italian Gala Dinner, organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del territorio.

Dal 20 al 22 gennaio i prodotti Italcheck saranno invece ospiti al Kbis di Las Vegas nello stand di Bartazzoni SpA, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli showcooking realizzati dallo chef Notarpietro durante tutto l'arco della manifestazione. **(aise)**

5 Giugno
2012



On line

ITALCHECK

ITALCHECK: È TORINESE LA SMART UTILITY PER VERIFICARE L'AUTENTICO MADE IN ITALY



TORINO | aise | - Riconoscere il vero Made in Italy è spesso un problema. Prova a risolverlo ITALcheck (www.italcheck.it).

Si tratta di una Smart Utility nata dall'idea del giovane imprenditore torinese Marco Masselli che permette al consumatore, in maniera semplice e veloce, direttamente da qualsiasi Smartphone, iPad e tablet o dal proprio PC, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente italiano o no.

"Per lavoro ho viaggiato tanto all'estero - spiega Masselli - specialmente negli Stati Uniti e Emirati Arabi, a Singapore e nel Sud-Est asiatico. Lì mi sono accorto che il Made in Italy è ricercato, apprezzato e amato. Purtroppo però è anche copiato e quindi difficile da riconoscere. Ho cercato una soluzione, semplice e immediata, che potesse aiutarci a tutelare il nostro Made in Italy".

Italcheck è presentata, quindi, come una grande opportunità per tutte le aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il loro lavoro.

L'applicazione funziona in tutto il mondo e collega l'utente direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, e a brevissimo anche Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), permettendo un controllo rapido ed efficace.

Il sistema ITALcheck è una certificazione privata volontaria legata al disciplinare di verifica, in cui vengono enunciati nello specifico tutti i parametri previsti dalla normativa italiana vigente.

Ogni azienda, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino "Certificata ITALcheck" e da un QR. Basterà un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificarne lotto o Numero di Serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social net. (aise)



NUOVA SMART UTILITY

ITALCHECK

Certificazione digitale per il made in Italy

di Lorenzo Forlani

Fa il suo esordio oggi a Cibus (Parma, 5-8 Maggio 2014) la certificazione di **Italcheck**, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Presentato nello stand del **Rina**, società di certificazione internazionale (Pad. 7, Stand B37), **Italcheck** è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce, da un'idea dell'imprenditore torinese **Marco Masselli**, per supportare il Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione **Italcheck** e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento **Italcheck**. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di **Agroqualità**, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal **Rina Services** e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italcheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Ottenuto l'accREDITAMENTO, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino **Italcheck** autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La contraffazione del Made in Italy è un serio problema che danneggia i produttori e la nostra economia. Non solo la filiera del cibo, ma tutti i settori produttivi potranno usufruire con profitto di Italcheck, offrendo un importante (e immediato) strumento di controllo e verifica ai consumatori.

La Smart Utility **Italcheck** si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

E' possibile collegarsi al sito di **Italcheck** direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la **WebApp Italcheck**, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italcheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

La forza della collaborazione tra due realtà differenti come **Enisus** e **Agroqualità** si trova nella complementarità delle conoscenze che ognuna può offrire e la capacità di elaborarle per il raggiungimento di questo risultato, un punto di incontro che, da una parte permette di tutelare il cliente nell'ambito del mercato, dall'altra permette all'azienda di porsi in un contesto internazionale differenziandosi dai competitors, fornendo la prova a 360° gradi della qualità della propria produzione italiana al 100%.

La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al Pil italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. Italcheck nasce proprio per tutelare questo patrimonio ed aiutare le aziende a valorizzare la propria produzione. Per questo, parallelamente al sistema, è già partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italcheck, con presenza a fiere, eventi, presentazioni, temporary show room all'estero.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

05 Maggio 2014

TAG: [brevetti](#), [italcheck](#), [agroqualità](#), [marco masselli](#)

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italccheck

Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato **Rizzoli Emanuelli** a scegliere **Italccheck** per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italccheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di **confezionamento** in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Perma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italccheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato **Roberto Sassoni**, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

*"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana - dichiara **Marco Masselli** di Italccheck. Abbiamo pensato Italccheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (21-18 gennaio 2016)".*

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italcheck

26/nov/2014 14.17.18 [Silvia Voltan](#) [Contatta l'autore](#)



Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato **Rizzoli Emanuelli** a scegliere **Italcheck** per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di **confezionamento** in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

*"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato **Roberto Sassoni**, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.*

*"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana - dichiara **Marco Masselli** di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".*



N° e data : 20/05/2014

Pagina : Online

Sito web: <http://www.cibvs.com>

ITALCHECK, SISTEMA PER CERTIFICARE E TUTELARE IL VERO CIBO "MADE IN ITALY"

dal 20 May 2014 su www.newsfood.com

Intervista a Marco Masselli, Italcheck, e a Giacomo Tillino, Albergian.

Dottor Masselli, ci racconti in poche parole Italcheck

Italcheck è un progetto che ho sviluppato negli ultimi due anni. Per lavoro ho sempre viaggiato molto e ho potuto verificare che non c'è un vero sistema di tutela del Made in Italy. I consumatori esteri cercano i nostri prodotti ma spesso sono fuorviati da falsi e fake.

Italcheck è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realiz [\[...leggi\]](#)



L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italccheck

26/11/2014 / 1 COMMENT / 9 VIEWS

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italccheck

I filetti di alici del Mar Adriatico sono la prestigiosa novità aziendale: pesce pescato nel Mar Adriatico e confezionato in imballi flessibili trasparenti, rigorosamente in Italia, tanto da ottenere la certificazione "Italccheck".

Parma, 26 novembre 2014 – Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato Rizzoli Emanuelli a scegliere Italccheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italccheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di **confezionamento** in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.



*"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato **Roberto Sassoni**, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.*

*"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana – dichiara **Marco Masselli** di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".*

*Con sede a Parma, **Rizzoli Emanuelli** è un'azienda storica nel mercato delle conserve ittiche, attiva dal 1906. Elevati standard qualitativi, grande attenzione alla selezione delle materie prime, la scelta di una pesca sostenibile rispettosa dell'ecosistema marino, l'utilizzo di packaging innovativi sono gli asset distintivi di questa società che coniuga nuove tecnologie di produzione con una lavorazione artigianale per mantenere inalterato tutto il gusto fresco di mare e le proprietà nutrizionali dei propri prodotti.*

Rizzoli Emanuelli propone un'ampia selezione premium che comprende alici, tonno e sgombro in diverse linee per la famiglia e la ristorazione. www.rizzoliemanuelli.it

Italcheck ed è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate posso appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e permettere ai clienti finali un controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto.

www.italcheck.it

Con Italcheck debutto di 7 eccellenze alimentari italiane negli USA

Dettagli Creato Sabato, 10 Gennaio 2015 02:01 Di Silvia Valier Categoria: Notizie

dalle Aziende



Italcheck, start-up che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare e tutelare i prodotti 100% realizzati in Italia, incontrerà buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane, insieme ad Agroqualità e alle aziende italiane certificate, in un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (Albergian, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quickmill, Rizzoli Emanuelli), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati

Uniti – dichiara Marco Masselli amministratore delegato di Italcheck - lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italcheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%.

Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italcheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di Italcheck che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".



SKERMA
Pubblicità @ Digital Creativity

Prima tappa San Francisco dove, dall'11 al 13 gennaio, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il Winter Fancy Food, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare. 80.000 referenze, 1300 espositori da 35 paesi e milioni di visitatori i numeri di questa edizione. Nello stand di Italcheck i consumatori potranno conoscere i prodotti e ottenere utili informazioni utilizzando la piattaforma di tracciabilità, che permette di collegare l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) per un controllo rapido ed efficace. E' infatti possibile collegarsi al sito di Italcheck direttamente da qualsiasi smartphone, Ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italcheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

Il 15 gennaio Italcheck e le aziende certificate saranno protagoniste di Italian Gala Dinner, organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal 20 al 22 gennaio i prodotti Italcheck saranno invece ospiti al Kbis di Las Vegas nello stand di Bartazzoni SpA, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli showcooking realizzati dallo chef Notarpietro durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro Paese.

www.italcheck.it

S. Valier

LUNEDÌ 5 MAGGIO 2014

CIBUS. ITALCHECK PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY

Un certificato e un qr code ci salveranno dalla contraffazione

Debutta oggi a **Cibus** (Parma, 5-8 Maggio 2014) la certificazione di **Italcheck**, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Italcheck è un marchio, collegato ad una piattaforma brevettata, che consente alle aziende che credono nel valore del Made in Italy di essere riconoscibili e di comunicare in maniera immediata e diretta con i consumatori, in tutto il mondo. Il sistema Italcheck tutela i produttori e racconta la storia dei prodotti, garantendo trasparenza e tracciabilità.

Italcheck nasce da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli per supportare l'industria del Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

E' possibile collegarsi al sito di Italcheck direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano.

Italcheck è presente a Cibus nello stand di Rina, audit Partner, (Pad. 7, Stand B37).



Italcheck, un sistema protegge il made in Italy

Un sistema internazionale in grado di verificare l'autenticità di un prodotto made in Italy, preservandone l'identità. Si chiama Italcheck, ed è stato realizzato da Enisus, società di consulenza strategica e project management. Alla base, un marchio che certifica l'origine dei prodotti e un sito attraverso il quale accedere al database dei produttori accreditati da Italcheck. In questo modo, utilizzando il qr code o etichette elettroniche, l'acquirente potrà verificare se il prodotto è realmente italiano, accedendo al sito dedicato in 10 lingue oppure all'applicazione per dispositivi mobili.

Le aziende che prendono parte al progetto sono selezionate in seguito a un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento. I controlli di conformità sono effettuati da un ente terzo per assicurare l'oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità, società di certificazione per la qualità, parte del gruppo Rina.



Un'etichetta interattiva per combattere l'Italian Sounding

La contraffazione di prodotti tricolori in tutto il mondo costa circa 60 miliardi di euro l'anno e 300mila posti di lavoro all'economia nostrana. Una startup torinese ha ideato Italcheck, un sistema di certificazione e verifica delle eccellenze nazionali direttamente dal prodotto via codice QR, NFC o RFID. Italcheck è una Smart Utility che permette al consumatore, in maniera semplice e veloce, direttamente da

qualsiasi Smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto è Made in Italy. Una grande opportunità per tutte le aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il proprio lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made



in Italy rispetto a copie, falsi e prodotti "Italian Sounding". È un efficace strumento di marketing che permette alle aziende di creare un canale diretto di comunicazione con il consumatore, offrendo dettagliate informazioni sul prodotto, mettendosi in contatto con i vari canali quali telefono, sito, mail, social network.



■ **STRUMENTI Nasce Italcheck, per la tutela del Made in Italy** Per tutelare i prodotti Made in Italy dalla contraffazione e dal fenomeno dell'italian sounding, che rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato nazionale e mondiale e sottraggono al nostro Pil milioni di euro ogni anno, da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli è nato Italcheck, che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

19 Giugno
2012

Daily
Net

Pag. 21

ARRIVA IL TOOL ITALCHECK

SMART UTILITY PER IL MADE IN ITALY

Arriva il tool ItalCheck

UTILIZZABILE DA PC, SMARTPHONE E TABLET

Riconoscere il vero Made In Italy è spesso un problema. Per risolverlo è arrivata **ItalCheck**, la smart utility, nata dall'idea del giovane imprenditore **Marco Masselli**, che permette al consumatore, in maniera semplice, veloce e del tutto gratuita, direttamente da qualsiasi smartphone, **iPad** e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente fabbricato in Italia. ItalCheck funziona in tutto il mondo e collega l'utente direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, e a brevissimo anche Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), permettendo un controllo rapido ed efficace. Ogni azienda, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino "Certificata ItalCheck" e da un Qr. Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone lotto o numero di serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social net.



NUOVA SMART UTILITY

ITALCHECK: L'AUTENTICITÀ DEL MADE IN ITALY

Posted by [Redazione Excellence Magazine](#) | maggio 28, 2014



Albergian | Photo: www.albergian.it

Italcheck è un sistema brevettato che permette alle aziende di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia ovvero l'autenticità del Made in Italy - grazie agli attentissimi controlli di conformità ai parametri effettuati da **Agroqualità** - e ai consumatori di ottenere dettagli e informazioni, di controllare la filiera, la qualità e l'autentica provenienza del prodotto. Le aziende possono avvalersi di una piattaforma digitale brevettata, accessibile in tutto il mondo da qualsiasi device utilizzando varie lingue di riferimento, dall'italiano all'inglese fino al tedesco, al russo e all'arabo.

Il **Made in Italy** soprattutto nel settore agroalimentare è particolarmente apprezzato e richiesto nel mondo, Expo 2015 a Milano inoltre darà nuova spinta a questi processi. In questo contesto economico, dove il food è l'argomento del momento e le aziende devono fare i conti con il grave fenomeno delle frodi alimentari - l'Italian sounding secondo i dati Copagri vale circa 60 miliardi l'anno, oltre 160 milioni di euro al giorno, pari a 2 volte e mezzo l'export agroalimentare - diventa sempre più importante tutelare il prodotto 100% italiano e offrire trasparenza ai consumatori.

Fra le realtà italiane che hanno scelto di promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italcheck, anche **Albergian**. "Sicuramente assisteremo ad uno sviluppo consistente dell'agroalimentare italiano nei prossimi anni e l'internazionalizzazione sarà uno degli strumenti per rilanciare il nostro paese ed i nostri prodotti all'estero - dichiara Giacomo Tillino di Albergian. Da anni ci impegniamo a produrre in Italia ed a mantenere alti i nostri standard di qualità e per noi è molto importante riuscire a rendere trasparente il processo produttivo autenticamente Made in Italy, del quale andiamo orgogliosi e fieri e che vogliamo valorizzare".

Altro brand certificato Italcheck è **Fratelli Minaglia**, di proprietà del Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia, custode dal 1984 da una delle tradizioni maggiormente apprezzate d'Italia: "La pasta italiana - afferma il titolare Paolo Minaglia - è riconosciuta in tutto il mondo come campione di qualità e bontà. Sempre più spesso tuttavia l'industria della pasta italiana che deve approvvigionarsi di grano all'estero ma ci sono molte aziende come la nostra che ancora si impegnano a produrre la propria pasta in Italia e solo con grani 100% italiani. Per aziende come la nostra è fondamentale valorizzare il nostro prodotto e la sua qualità, e dall'altro lato tutelarsi sul mercato contro le frodi. Per questo, anche nell'ambito di un progetto di sviluppo di business all'estero, ci siamo rivolti ad Italcheck, che garantisce di presentare in maniera efficace e trasparente l'eccellenza della nostra qualità in Italia e nel mondo".

Italcheck www.italcheck.it - www.agroqualita.it

INNOVAZIONE

Italcheck, la piattaforma che tutela il made in Italy

Il sistema di certificazione dell'italianità dei prodotti ideato dall'imprenditore torinese Marco Masselli consente alle aziende di dimostrare che le loro produzioni sono italiane al 100% e ai consumatori di ricostruire la filiera utilizzando smartphone e Qr code



In attesa che l'Ue e le altre istituzioni internazionali adottino norme stringenti per tutelare il made in Italy e sconfiggere la contraffazione, c'è chi prova a combattere i falsi con le armi della tecnologia. Un esempio è **Italcheck**, la piattaforma ideata dal giovane imprenditore torinese Marco Masselli che consente alle aziende di dimostrare l'italianità dei propri prodotti e ai consumatori di ricostruire la filiera delle produzioni per sapere se sono effettivamente realizzate in Italia al 100%.

Il portale, presentato al salone internazionale dell'alimentazione Cibus (Parma, 5-8 maggio 2014), è un sistema che verifica l'autenticità dei prodotti attraverso una serie di controlli effettuati grazie all'ausilio di enti di certificazione indipendenti, come Agroqualità, specializzata nel settore agroalimentare, e Sistema Camerale Italiano, che garantisce riguardo alla corrispondenza tra promessa e reale offerta sia in campo food che non food.

Le aziende che vogliono tutelare le proprie produzioni attraverso la certificazione Italcheck vengono accreditate in seguito a un audit che controlla che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati.

Ottenuto l'accREDITAMENTO, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck e apporre sulle etichette un bollino che certifica l'italianità. Ma non c'è solo il bollino. Oltre a questa forma di certificazione, ogni produttore accreditato può accompagnare le proprie produzioni anche con un codice numerico, un Qr code che permette la verifica diretta o, a seconda del prodotto e delle necessità, tag Nfc e Rfid. In più, il sistema consente anche di aggiungere servizi come tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie.

Ogni servizio destinato all'azienda sarebbe poco utile però se i consumatori non potessero avessero accesso alle certificazioni e alle informazioni gestite dalla piattaforma. Ecco allora che il cliente, fotografando il Qr code con lo smartphone oppure inserendo il codice a mano, ha accesso alla pagina dedicata al prodotto con foto, immagini, scheda tecnica, luogo di produzione, profilo dell'azienda e eventuale data di scadenza.

Si può anche controllare numero di serie e Paese in cui il prodotto è stato distribuito, così da individuare eventuali falsi. La verifica, inoltre, può essere fatta anche da utenti non italiani, visto che il portale è fruibile anche in inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo, arabo.



09 Gennaio 2015 - 150109

E io mi connetto alla vetrina

Specchi con la realtà aumentata, dialogo con i manichini attraverso lo smartphone, Powa Tag sulle targhette degli abiti. Lo shopping 2.0 è in continua evoluzione: presto si potrà condividere con gli amici perfino un abito dall'interno del camerino

TECNOLOGIA

Che delusione entrare un negozio e non trovare la taglia o il colore di quell'abito che tanto ci piace, oppure acquistare un ombretto e accorgersi, arrivate a casa, che proprio non c'entra nulla con il nostro colore della pelle. Tutto ciò sarà solo un brutto ricordo se si sanno scegliere i negozi dove fare shopping. Infatti, in quest'era ad alto contenuto tecnologico, anche i punti vendita si sono attrezzati per far vivere al cliente esperienze 2.0. Pioniere nel settore make up, il Techno Experience Beauty Store di Sephora dove, oltre all'Olfactive Wall (una parete attraverso la quale si può interagire con le diverse famiglie olfattive e le materie prime che le compongono), è stato installato il 3D AR Mirror. Si tratta di uno specchio con realtà aumentata messo a punto da ModiFace che grazie a un monitor dotato di una microcamera acquisisce l'immagine del cliente. È possibile poi, con un semplice tocco, selezionare trucchi di diversi colori e texture per vedere come appare il make-up da tutte le angolazioni, semplicemente muovendo il volto.

LE OPZIONI

Per saltare le noiosissime code alle casse, che a volte fanno desistere dall'acquisto i meno pazienti, Motivi ha installato, nel suo flagship milanese, Powa Tag. Basta leggere, con un tablet o uno smartphone, il PowaTag sulla targhetta dei prodotti per acquistarli e pianificare la consegna a casa o il ritiro immediato in negozio. Inoltre i clienti che

acquistano tramite questo sistema hanno la possibilità di sce-

gliere opzioni del prodotto, quali misure e colori.

Con i device è possibile anche dialogare con i manichini. Infatti basta installare l'app Maison Almax, attivare il bluetooth sul proprio smartphone e passare in prossimità di uno Smart Mannequin per ricevere le informazioni sui prodotti, la disponibilità di taglia e di colore oltre che offerte personalizzate, video di presentazione e molto altro. Con l'app Iconeme basta essere nel raggio

di 50 metri dal manichino VMBeacon per ricevere, in maniera automatica, informazioni sugli abiti e sugli accessori esposti, quali prezzo e link per acquistarli direttamente dal sito web, oppure indicazioni su dove possono essere trovati all'interno del negozio.

IL FATTORE UMANO

Con Smart Utility Italcheck invece si può, inquadrando il codice a barre presente sul cartellino, ottenere informazioni sull'intera filiera produttiva del prodotto che si vuole acquistare. «Tutta questa tecnologia - spiega Simonetta Simonelli, co-fondatrice di TheDecoside e ricercatrice di tendenze per i punti vendita - non deve mettere in secondo piano il fattore umano. Quindi il personale di vendita deve essere preparato a questa nuova "shopping experience". Per usufruire al meglio di queste innovazioni, è fondamentale dotare il punto vendita di un'eccellente connettività. In caso contrario, questo strumento può essere molto deleterio per l'immagine stessa del brand».

Il passo successivo (ci sta lavorando David Bouchard, research assistant dell'ambient intelligence group del MIT Media Lab) sarà lo Shopping Mirror. Si tratta di uno specchio connesso a Inter-

net che permetterà di far partecipare allo shopping anche gli amici che in quel momento non sono nel punto vendita. Quando il cliente entra nello spogliatoio lo specchio si connette con lo smartphone e scarica la "lista degli amici dello shopping". Qui si trovano i contatti di quelli che vengono considerati dei validi consiglieri in tema di moda e con quali sarà possibile interagire in tempo reale.

E per essere coccolati anche a casa Ikea ha creato il Motivational Mirror, uno specchio che analizzando con un sistema di Kinect l'espressione del viso, rimanda in superficie messaggi carini, genere "quanto sei in forma stamattina".

Alessandra Iannello

DA SEPHORA SI PUÒ INTERAGIRE CON L'OLFACTIVE WALL L'APP MAISON ALMAX FORNISCE TAGLIE E COLORI DEI CAPI





**Lo
smartphone
legge il Powa
Tag
del negozio
Motivi**



UN CLIC
La targhetta
intelligente
Smart Utility
Italcheck
A destra
l'app Maison
Almax



GRATIFICAZIONI
Da Ikea
uno specchio
che legge
l'espressione
e manda
messaggi
In basso
il 3D
Ar Mirror
di Sephora



► 11 Aprile 2015

Il controllo del territorio si fa anche a distanza

INNOVAZIONE E RICERCA

La sicurezza si garantisce anche vigilando a distanza

INNOVAZIONE E TUTELA La ricerca trova applicazione

Alcune start up dell'incubatore del Politecnico, stanno elaborando metodi di controllo ambientale che spaziano tra webcam e monitoraggi

Massimiliano Sciuolo

■ Controllare il territorio, monitorare l'ambiente, verificare il tasso di rischio in determinate situazioni pur mantenendosi a una certa distanza. Anche questa è «sicurezza»: termine tornato infaustamente in auge dopo i recenti fatti del tribunale di Milano e nella prospettiva di eventi globali come l'Ostensione della Sindone o l'Expo. Ma la sicurezza è una parola che al suo interno contiene anche molte altre sfaccettature: dalla prevenzione del rischio idrogeologico alla difesa delle colture da parassiti o batteri (l'esempio della Xylella, che sta facendo strage di ulivi in Salento è l'esempio più lampante e vicino in senso cronologico).

Ecco perché, proprio a seguito di ciò che la cronaca ci ha sottoposto nelle ultime ore, assumo una valenza ancora superiore e «trasversale» le ricerche che si stanno conducendo in questi mesi in questi anni presso I3P, l'incubatore di aziende innovative del Politecnico di Torino. Si spazia dall'uso delle webcam per controllare in remoto determinate porzioni di territorio ad altre strumentazioni che permettono di verificare il rispetto di vincoli e parametri pur senza avere la necessità della presenza umana sul luogo.

Prospettive e potenziali di applicazione che saranno esplorati martedì, in occasione del convegno «Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura», ospitato proprio presso I3P a partire dalle 17. Sarà l'occasione per conoscere le tecniche più innovative per portare l'agricoltura nel futuro: dalle strumentazioni per misurare l'intensità della pioggia alle risoluzioni delle criticità in ambito idrogeologico, fino alle analisi da remoto di parametri ambientali in campo agricolo e viticolo. E ancora controllo di ambienti di conservazione e stoccaggio di alimenti e monitoraggio delle emissioni pericolose o comunque sgradevoli.

Nel corso dell'appuntamento, i riflettori saranno puntati sulle start up che hanno inventato proposte che vanno sotto il nome di «Waterview», «Resolving», «iXem», «Microla», «Evolvea» e «ItalianID». Waterview, per esempio, nasce per sviluppare il sistema SmartRain, una tecnica innovativa basata sull'elaborazione delle immagini che permette di misurare a costi accessibili l'intensità delle precipitazioni piovose. La sua applicazione in ambito agricolo permette di facilitare il controllo e la gestione

dell'acqua e i trattamenti delle piante, fattori chiave per il successo del raccolto. Resolving, invece, è una startup specializzata in ambito idrogeologico, fornisce servizi specialistici per la risoluzione delle problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di opere in sotterraneo come gallerie, caverne, condotte e miniere in condizioni difficili e per la gestione e risoluzione delle criticità connesse con la stabilità dei pendii naturali e fronti minerari. Si chiama iXem il sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo. Tramite l'impiego di sensori e telecamere wireless, un agronomo potrà consultare in tempo reale e da remoto lo stato delle proprie piante. Una soluzione già applicata in campo viticolo e che presto sarà sperimentata nella coltivazione degli ulivi e dei frutti. Microla ha invece sviluppato il sistema di monitoraggio GMCA per il controllo remoto delle aree di stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli, così come Evolvea ha sviluppato CROMoS, sistema per il monitoraggio delle emissioni di cattivi odori. ItaliaID, infine, propone Italcheck, sistema internazionale di certificazione e

tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy. «La filiera agroalimentare è un ambito in grande trasformazione, nel quale la costante ricerca di "valore aggiunto" porta a una domanda di soluzioni e tecnologie molto eterogenee tra loro - dice Marco Cantamessa, presidente dell'Incubatore -. I3P è lieta di offrire agli operatori di questo settore una selezione delle start up che possono contribuire a questo processo».



NUOVE FRONTIERE Le tecnologie scendono «in campo»

Italcheck a garanzia del Made in Italy

Publicato il 14 maggio 2014 da redazione3 | Made in Italy

Un portale per difendere i prodotti italiani dalla contraffazione.



Il nemico numero uno del **Made in Italy** è sicuramente la contraffazione, che ancora non è stata contrastata da leggi efficaci.

Senza aspettare le norme provenienti dall'Ue e dalle altre istituzioni internazionali, che tardano ad arrivare, Marco Masselli, giovane imprenditore torinese, ha presentato **Italcheck**, una piattaforma che permette alle aziende di dimostrare l'italianità dei propri prodotti e ai consumatori di ricostruire la filiera delle produzioni per sapere se sono effettivamente realizzate in Italia al 100%.

Il nuovo portale è stato presentato a Parma, durante il **Salone Internazionale dell'Alimentazione**, svoltosi tra il 5 e l'8 maggio scorsi.

Si tratta, in concreto, di un sistema che verifica l'autenticità dei prodotti attraverso una serie di controlli effettuati grazie all'ausilio di enti di certificazione indipendenti, come **Agroqualità**, specializzata nel settore agroalimentare, e **Sistema Camerale Italiano**, che garantisce riguardo alla corrispondenza tra promessa e reale offerta sia in campo food che non food.

Come possono, le aziende che producono **Made in Italy**, essere tutelate attraverso la certificazione Italcheck? Il primo passo è un audit che si occupa di controllare che tutte le fasi di produzione corrispondano ai disciplinari di accreditamento Italcheck e, in caso di riscontro positivo, l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati.

Ottenuto l'accREDITAMENTO, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck e apporre sulle etichette un bollino che certifica l'italianità.

Inoltre ogni produttore accreditato può accompagnare le proprie produzioni anche con un codice numerico, un Qr code che permette la verifica diretta o, a seconda del prodotto e delle necessità, tag Nfc e Rfid.

In più, il sistema consente anche di aggiungere servizi come tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie.

Anche i consumatori possono verificare se le aziende hanno ottenuto la certificazione. E' possibile fotografando il Qr code con lo smartphone oppure inserendo il codice a mano. In questo modo si accede alla pagina dedicata al prodotto con foto, immagini, scheda tecnica, luogo di produzione, profilo dell'azienda e eventuale data di scadenza.

Si può anche controllare numero di serie e Paese in cui il prodotto è stato distribuito, così da individuare eventuali falsi.

La verifica, inoltre, può essere fatta anche da utenti non italiani, visto che il portale è fruibile anche in inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo, arabo.

Vera MORETTI

Frodi, Italccheck traccia il cibo 100% made in Italy

Si chiama Italccheck ed è un sistema che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Dagli Stati Uniti alla Cina, dall'Australia alla Russia, aumenta la richiesta di cibo italiano e la grande vetrina dell' **Expo 2015** darà nuova spinta a questo fenomeno. In questo contesto economico, dove il food è l'argomento del momento e le aziende devono fare i conti con il grave fenomeno delle frodi alimentari, in continuo aumento, **diventa importante tutelare il prodotto 100% italiano** e offrire trasparenza ai consumatori, per ridurre gli spazi commerciali dei prodotti contraffatti che si fregiano di essere italiani senza alcun titolo.

Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate possono appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, Italccheck, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e permettere ai clienti finali un **controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto**.

7 eccellenze alimentari italiane alla conquista degli USA. Grazie ad Italccheck

gennaio 9, 2015



Italccheck – la start-up nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia – sarà protagonista, insieme ad **Agroqualità** e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (Albergian, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quickmill, Rizzoli Emanuelli), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – dichiara **Marco Masselli** amministratore delegato di **Italccheck** – lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando **Italccheck** è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%.

Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e **Italccheck** è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. **Italexcellence** è dunque il progetto di **ITALCHECK** che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".

Prima tappa **San Francisco** dove tra pochi giorni, **dall'11 al 13 Gennaio**, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il **Winter Fancy Food**, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare.

Il **15 gennaio** Italccheck e le aziende certificate saranno protagoniste di **Italian Gala Dinner**, organizzato a **Santa Cruz** presso la storica pizzeria italiana **Tramonti** (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef **Roberto Notarpietro** per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal **20 al 22 Gennaio** i prodotti Italccheck saranno invece ospiti al **Kbis di Las Vegas** nello stand di **Bartazzoni SpA**, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli **showcooking** realizzati dallo chef **Notarpietro** durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro paese.

a cura della redazione

29 Gennaio
2013

ISTITUTO ITALIANO MARCHI

Online

ITALCHECK, LA SMART UTILITY PER TRACCIARE E VERIFICARE L'AUTENTICO MADE IN ITALY

ITALCHECK, LA SMART UTILITY PER TRACCIARE E VERIFICARE L'AUTENTICO MADE IN ITALY

La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding sono gravi problemi che affliggono la nostra economia, sottraendo al pil italiano milioni di euro all'anno.

Per le aziende che esportano Made in Italy nel mondo farsi riconoscere è spesso una difficoltà. Per permettere a queste aziende di tracciare il proprio prodotto, così da comunicare in maniera semplice e veloce i propri plus ed essere immediatamente riconosciuti dai consumatori, è nata "ITALcheck".

ITALcheck è una nuova smart utility che accredita le aziende e offre la possibilità al consumatore, in maniera semplice, veloce e del tutto gratuita, direttamente da qualsiasi Smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente Made in Italy e di connetterlo con i propri canali social.

ITALcheck funziona in tutto il mondo e collega l'utente direttamente nella lingua di riferimento.

La Smart Utility permetterà di dare valore aggiunto ai prodotti italiani e di tenere sotto controllo, grazie alle geolocalizzazione, eventuali contraffazioni e anomalie presenti sui mercati esteri.

(IIM/cs)

29 Gennaio 2013

Scritta il 29 01 2013 da ismark

ITALCHECK 
Italian Identity

ITALCHECK

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italcheck

I filetti di alici del Mar Adriatico sono la prestigiosa novità aziendale: pesce pescato nel Mar Adriatico e confezionato in imballi flessibili trasparenti, rigorosamente in Italia, tanto da ottenere la certificazione "Italcheck".

Parma, 26/11/2014 ([informazione.it - comunicati stampa - industria](#)) Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato [Rizzoli](#) Emanuelli a scegliere Italcheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di confezionamento in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per [Rizzoli](#) Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato Roberto Sassoni, Direttore Generale di [Rizzoli](#) Emanuelli.

"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana – dichiara Marco Masselli di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".

L'ALTA QUALITÀ DELLE ALICI RIZZOLI EMANUELLI CERTIFICATA DA ITALCHECK

Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato Rizzoli Emanuelli a scegliere Italcheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di confezionamento in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato Roberto Sassoni, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana – dichiara Marco Masselli di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".

A TuttoFood non solo cibo

Non solo piacere per le papille al salone dell'alimentazione, ma anche imballaggi e servizi.

La kermesse milanese è stata l'occasione per presentare nella sua prima uscita ufficiale Flow, la bottiglia per l'Olio Extravergine di Oliva 100% Made in Italy sviluppata nell'ambito del progetto Solo Olive Italiane da Unaprol, Symbola e con il sostegno di Verallia e Guala Closures. Disegnata da tre studentesse di led Milano per comunicare attraverso il suo design innovativo i valori dell'Olio Extravergine di Oliva, continua il suo viaggio di valorizzazione dell'olio all'interno di Expo, che culminerà a luglio con un grande convegno sull'Olio totalmente Italiano.

Tuttofood ha anche rappresentato per la società di certificazione Agroqualità (RINA) il primo appuntamento istituzionale in calendario per incontrare aziende e buyer, per parlare non solo di cibo e di agroalimentare, ma anche di autenticità dei prodotti italiani e di italian sounding. Per questo ha ospitato nel proprio stand **Italcheck**, lo



schema internazionale di certificazione e tracciabilità user friendly nato nel 2014 grazie alla partnership tra Enisus & Co. e Agroqualità dopo 2 anni di sviluppo, che oggi permette di certificare, tracciare e verificare i prodotti autenticamente italiani. **Italcheck**, oltre a certificare il prodotto italiano, permette ai consumatori di verificare e tracciare la filiera dei prodotti autenticamente italiani in tempo reale, collegandosi da pc, smartphone o tablet, anche in mobilità, fotografando il QR code da qualsiasi device. L'utente si collega direttamente nella sua lingua di riferimento (già disponibili 10 lingue: italiano, inglese, francese, spagnolo, russo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, arabo) per ottenere gratuitamente informazioni sul prodotto. Già oltre 100 le aziende del settore agroalimentare che hanno iniziato il percorso per ottenere la certificazione. Tra questi, presenti in fiera, Albergian, Calabria Food, B.Langhe, J Gasco, Fratelli Minaglia, Rizzoli Emanuelli.

La prossima edizione di TuttoFood, la sesta, tornerà a Milano dal 7 al 10 maggio 2017.

Sistema interattivo per certificare e tutelare il MADE IN ITALY

Alla fiera Cibus di Parma, svoltasi il mese scorso, è stata presentata la certificazione di **Italcheck**, un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso questa certificazione e la piattaforma di tracciabilità, vengono

certificate, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco,

accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati e l'azienda può utilizzare il bollino Italcheck che autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più spe-

portoghese, cinese, giapponese, russo, arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace. Scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, è difatti possibile verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano; tramite il canale Italcheck è inoltre possibile ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, raggiungendo la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

INNOVATIVO SISTEMA DI CONTRASTO ALLA CRISI

Un brevetto tutto torinese per il Made in Italy

di *ilTorinese* pubblicato mercoledì 18 giugno 2014

Un certificato e un qr code ci salveranno dalla contraffazione che sottrae al PIL italiano milioni di euro ogni anno



La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al PIL italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. E' questa l'idea che sta dietro ad Italcheck, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Italcheck è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce, da un'idea dell'imprenditore torinese **Marco Masselli**, per supportare il Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%. E da Maggio 2014 è diventata realtà. Diversi brand hanno già scelto di utilizzare il sistema per tutelare la loro produzione. Da Albergian a Fratelli Minaglia, il mondo del food, ma anche il design...le aziende che investono in una produzione autenticamente italiana attraverso Italcheck vogliono dare trasparenza alla propria produzione, in Italia e all'estero.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

Home

Certificazione digitale per il made in italy

LUNEDÌ 05 MAGGIO 2014 17:54 |

Fa il suo esordio oggi a Cibus (Parma, 5-8 Maggio 2014) la certificazione di Italccheck , sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Presentato nello stand del Rina , società di certificazione internazionale (Pad.

Posted: 2014-05-05 17:54:00



NELLA SEDE DEL GAL TERRE DEL PRIMITIVO

Agroqualità, incontro di aggiornamento

● **MANDURIA.** C'è anche la provincia di Taranto nella campagna itinerante su scala nazionale promossa da "Agroqualità", organismo di controllo di riferimento per tutto il centro-sud Italia. Per la Puglia il seminario di aggiornamento tecnico è in programma domani a Manduria (dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 17.30) nella sede del Gal "Terre del Primitivo" (in via Ludovico Omodei 28) ed è aperto gratuitamente agli operatori del territorio.

"Brc Global Standard for Food Safety edizione 7, i nuovi requisiti e le implicazioni per le aziende certificate": di questo si parlerà, nello specifico, nel corso della mattinata. Dal prossimo primo luglio, infatti, entrerà in vigore l'edizione 7 del Brc Food. La nuova revisione nasce dall'esigenza di allineamento rispetto ad allerte sanitarie e frodi, modifiche a Regolamenti (come etichettature), considerazioni sull'incremento dei re-

quisiti dei retailers, analisi dei risultati e feedback degli audit svolti a fronte della versione 6.

Nel pomeriggio, dalle 15.30 alle 17.30, verranno illustrati da Agroqualità i servizi di certificazione volontaria di prodotto e di sistema che spaziano dalla garanzia di origine alla gestione della sicurezza alimentare, dalla rintracciabilità delle componenti al rispetto delle buone pratiche di coltivazione, allevamento e produzione, fino alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Agroqualità opera anche per conto di soggetti terzi, effettuando verifiche indipendenti sui vari schemi, tra cui: Ospitalità Italiana, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, Italccheck e Traceability&Fashion. Inoltre ci sarà anche la presenza di Rina spa che illustrerà i servizi certificativi previsti in diversi settori come ambiente, energia, sanità, servizi sociali e salute. *[N. Per.]*

Agosto/Sett
2012

TODAY Pubblicità
LEGGI INFORMAZIONI QUOTIDIANE DAL 1991

Pag. 69

ITALCHECK, PER VERIFICARE L'AUTENTICO MADE IN ITALY



Italcheck, per verificare l'autentico Made in Italy

Riconoscere il vero Made in Italy è spesso un problema. Per risolverlo è arrivata **ITALcheck**, la Smart Utility che permette al consumatore, in maniera semplice, veloce e del tutto gratuita, direttamente da qualsiasi smartphone, iPad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente MADE IN ITALY.

ITALcheck funziona in tutto il mondo e collega l'utente direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, e a brevissimo anche Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), permettendo un controllo rapido ed efficace.

L'Italian Sounding rappresenta un grande problema per la nostra esportazione e per i consumatori, spesso fuorviati da prodotti contraffatti. Un danno, per l'economia, da milioni di euro.

ITALcheck, nato dall'idea dell'imprenditore Marco Masselli, è una grande opportunità per tutte le aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il loro lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made in Italy. La Smart Utility permetterà di dare valore aggiunto ai prodotti italiani e di tenere sotto controllo, grazie alla geolocalizzazione, eventuali contraffazioni e anomalie presenti sui mercati esteri.

Ogni azienda, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino Certificated ITALcheck e da un QR. Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone lotto o Numero di Serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social net. Il vantaggio per il consumatore è poter accedere gratuitamente al servizio e controllare i prodotti dell'azienda.



NUOVA SMART UTILITY

ITALCHECK. IL SISTEMA PER CERTIFICARE E TUTELARE IL VERO CIBO "MADE IN ITALY"

Posted on 27 maggio 2014 da silvestra sorbera in Attualità // Nessun commento



Si chiama Italcheck ed è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate possono appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e permettere ai clienti finali un controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto.

Molte le aziende che hanno scelto di tracciare e tutelare la propria produzione autenticamente Made in Italy attraverso Italcheck.

Tra loro Albergian e Fratelli Minaglia, due aziende che investono in una produzione autenticamente italiana e che attraverso Italcheck vogliono dare trasparenza alla propria produzione, in Italia e all'estero, tutto il mondo deve conoscere la qualità italiana.

Dagli Stati Uniti alla Cina, dall'Australia alla Russia, aumenta la richiesta di cibo italiano e la grande vetrina dell' Expo 2015 darà nuova spinta a questo fenomeno. In questo contesto economico, dove il food è l'argomento del momento e le aziende devono fare i conti con il grave fenomeno delle frodi alimentari, in continuo aumento, diventa importante tutelare il prodotto 100% italiano e offrire trasparenza ai consumatori, per ridurre gli spazi commerciali dei prodotti contraffatti che si fregiano di essere italiani senza alcun titolo. *L'italian sounding vale circa 60 miliardi l'anno, oltre 160 milioni di euro al giorno, pari a 2 volte e mezzo l'export agroalimentare; 26 miliardi nell'Ue, 24 in Centro e Nord America. (dati Copagri). E' importante mettere le nostre imprese nelle condizioni di poter competere sui mercati internazionali. Per questo è nato Italcheck.*

Molte le aziende che hanno scelto di tracciare e tutelare la propria produzione autenticamente Made in Italy attraverso Italcheck.

Anche Albergian ha scelto di promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italcheck e la piattaforma di tracciabilità. "Sicuramente assisteremo ad uno sviluppo consistente dell'agroalimentare italiano nei prossimi anni e l'internazionalizzazione sarà uno degli strumenti per rilanciare il nostro paese ed i nostri prodotti all'estero - dichiara Giacomo Tillino di Albergian. Da anni ci impegniamo a produrre in Italia ed a mantenere alti i nostri standard di qualità e per noi è molto importante riuscire a rendere trasparente il processo produttivo autenticamente Made in Italy, del quale andiamo orgogliosi e fieri e che vogliamo valorizzare".

Un altro brand certificato Italcheck è Fratelli Minaglia, di proprietà del Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia, custode dal 1984 da una delle tradizioni maggiormente apprezzate d'Italia: LA PASTA.

"La pasta italiana - afferma il titolare Paolo Minaglia - è riconosciuta in tutto il mondo come campione di qualità e bontà. Sempre più spesso tuttavia l'industria della pasta italiana che deve approvvigionarsi di grano all'estero ma ci sono molte aziende come la nostra che ancora si impegnano a produrre la propria pasta in Italia e solo con grani 100% italiani. Per aziende come la nostra è fondamentale valorizzare il nostro prodotto e la sua qualità, e dall'altro lato tutelarsi sul mercato contro le frodi.

Per questo, anche nell'ambito di un progetto di sviluppo di business all'estero, ci siamo rivolti ad Italcheck, che garantisce di presentare in maniera efficace e trasparente l'eccellenza della nostra qualità in Italia e nel mondo".

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italcheck.



I filetti di alici del Mar Adriatico sono la prestigiosa novità aziendale: pesce pescato nel Mar Adriatico e confezionato in imballi flessibili trasparenti, rigorosamente in Italia, tanto da ottenere la certificazione "Italcheck". Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato Rizzoli Emanuelli a scegliere Italcheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori. Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato. Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento. La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di confezionamento in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato Roberto Sassoni, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana – dichiara Marco Masselli di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".

www.rizzoliemanuelli.it

7 eccellenze italiane alla conquista degli Usa. Grazie ad Italccheck.

DI ITALY FOOD 24 - 12 GENNAIO 2015

 PUBBLICATO IN: ESTERO, PIEMONTE



Italccheck - la start-up nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia - sarà protagonista, insieme ad AgroQualità e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare

i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (Alberglan, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quokmill, Rizzoli Emanuelli), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti - dichiara Marco Masselli amministratore delegato di Italccheck - lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italccheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%.

Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italccheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italcexcellence è dunque il progetto di ITALCHECK che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".

Prima tappa San Francisco dove tra pochi giorni, dall'11 al 13 Gennaio, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il Winter Fancy Food, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare. 80.000 referenze, 1300 espositori da 35 paesi e milioni di visitatori i numeri di questa edizione. Nello stand di Italccheck i consumatori potranno conoscere i prodotti e ottenere utili informazioni utilizzando la piattaforma di tracciabilità, che permette di collegare l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo, arabo) per un controllo rapido ed efficace. E' infatti possibile collegarsi al sito di Italccheck direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italccheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italccheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

Il 15 gennaio Italccheck e le aziende certificate saranno protagoniste di Italian Gala Dinner, organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal 20 al 22 Gennaio i prodotti Italccheck saranno invece ospiti al Kols di Las Vegas nello stand di Bartazzoni SpA, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli showcooking realizzati dallo chef Notarpietro durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro paese.

www.italcheck.it

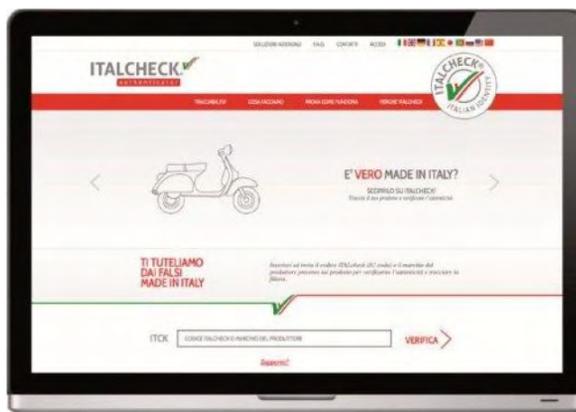
9 Novembre
2012



ItalyFood24
News on Good Food

On line

MADE IN ITALY
CON ITALCHECK TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA A PORTATA DI
SMARTPHONE



La contraffazione dei prodotti MADE IN ITALY e l'Italian Sounding sono gravi problemi che affliggono la nostra economia, sottraendo al pil italiano milioni di euro all'anno. Per le aziende che esportano MADE IN ITALY nel mondo farsi



NUOVA SMART UTILITY

9 Novembre
2012



ItalyFood24
News on Good Food

On line

**MADE IN ITALY
CON ITALCHECK TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA A PORTATA DI
SMARTPHONE**

L'Italian Sounding rappresenta un grande problema per la nostra esportazione e per i consumatori, spesso fuorviati da prodotti contraffatti. Un danno, per la nostra economia, da milioni di euro. ITALCHECK, nato dall'idea del giovane imprenditore Marco Masselli, è una grande opportunità per tutte quelle aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il loro lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made in Italy. La Smart Utility permetterà di dare valore aggiunto ai prodotti italiani e di tenere sotto controllo, grazie alla geolocalizzazione, eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti sui mercati mondiali. Ogni azienda accreditata al Sistema ITALCHECK, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino "ITALCHECK" (che identifica i prodotti e le aziende presenti sulla piattaforma) e da un QR. Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone visivamente le caratteristiche, autenticando lotto o numero di serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social network. Il vantaggio per il consumatore è poter accedere gratuitamente al servizio e controllare i prodotti dell'azienda. www.italcheck.it



NUOVA SMART UTILITY

La pasticceria Made in Italy dalla Sicilia nel mondo.

ITALY FOOD 24 – 9 OTTOBRE 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook

twitter

Google+



Non c'è dubbio: il food è il trend del momento e l'Italia è la patria del buon cibo. Tra siti internet foodblogger e trasmissioni televisive tutti parlano di cibo. Occorre tuttavia distinguere tra ciò che fa moda e ciò che, da generazioni, rappresenta l'orgoglio del nostro paese. E' importante sapere riconoscere le aziende

che da anni investono sul Made in Italy, alla ricerca di una qualità e di un'eccellenza che punta tutto sulla tradizione artigiana e sulla selezione delle materie prime. E' il caso di una delle più storiche pasticcerie siciliane, Palazzolo, che da quasi un secolo porta nel mondo i propri dolci, preparati rigorosamente nel laboratorio di Cinisi (PA), puntando tutto su qualità ed eccellenza e che oggi ha deciso di certificare e tracciare tutta la sua produzione con Italccheck. Un'operazione per essere trasparenti con i propri clienti e per valorizzare l'attenta selezione delle materie prime utilizzate nei propri prodotti.

Dopo aver superato i rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (Gruppo RINA), ha ottenuto la certificazione ITALCHECK – Italian Identity. Può così appoggiarsi alla piattaforma digitale brevettata Italccheck, fruibile in tutto il mondo, collegandosi direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc. Il cliente finale, collegato così nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) controllare rapidamente ed efficacemente il prodotto, ottenendo maggiori informazioni e verificando in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. www.pasticceriapalazzolo.com

Segnalaci le tue News attraverso la pagina **"Invia Comunicati"**

Italcheck per la tutela del Made in Italy.

ITALY FOOD 24 – 6 MAGGIO 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook

twitter

Google+



Un certificato e un qr code ci salveranno dalla contraffazione. Debuta oggi a Cibus (Parma, 5-8 Maggio 2014) la certificazione di Italcheck, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Presentato nello

stand del RINA, società di certificazione internazionale (Pad. 7, Stand B37), Italcheck è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce, da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli, per supportare il Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%. Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italcheck e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italcheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Ottenuto l'accREDITAMENTO, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino Italcheck autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti. La contraffazione del Made in Italy è un serio problema che danneggia i produttori e la nostra economia. Non solo la filiera del cibo, ma tutti i settori produttivi potranno usufruire con profitto di Italcheck, offrendo un importante (e immediato) strumento di controllo e verifica ai consumatori.

La Smart Utility Italccheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace. E' possibile collegarsi al sito di Italccheck direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italccheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italccheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social. La forza della collaborazione tra due realtà differenti come Enisus e Agroqualità si trova nella complementarità delle conoscenze che ognuna può offrire e la capacità di elaborarle per il raggiungimento di questo risultato, un punto di incontro che, da una parte permette di tutelare il cliente nell'ambito del mercato, dall'altra permette all'azienda di porsi in un contesto internazionale differenziandosi dai competitors, fornendo la prova a 360° gradi della qualità della propria produzione italiana al 100%. La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al PIL italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. Italccheck nasce proprio per tutelare questo patrimonio ed aiutare le aziende a valorizzare la propria produzione. Per questo, parallelamente al sistema, è già partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italccheck, con presenza a fiere, eventi, presentazioni, temporary show room all'estero.

Italccheck è presente a Cibus presso lo stand del RINA (Pad. 7, Stand B37)

www.italcheck.it – www.agroqualita.it



incontri

MADE IN ITALY

LA PAROLA A UN ESPERTO

Giurista e industriale coinvolto in prima persona sul tema con l'azienda di famiglia, Dario Casalini mette la sua competenza specifica al servizio dei nostri lettori per fare il punto sulla legislazione sul "Made in". Luci e ombre, realtà e paradossi, opportunità e sfide: un interessante contributo per fare chiarezza su quello che è oggi un nodo cruciale per le aziende di fascia premium

Per Dario Casalini, ex Professore universitario di Diritto Pubblico oggi alla guida di Maglificio Po, il Made in Italy è al contempo motivo di orgoglio e un nervo scoperto. Dal 1936 Oscalito produce nel suo stabilimento torinese dal filato al capo finito: un prodotto al 100% italiano e "fatto in Italia" che, però, sottolinea Casalini, "non è tutelato a livello internazionale e subisce la 'concorrenza sleale' di competitor che beneficiano della lacunosità delle normative vigenti". Partiamo da qui per capire qual è lo status quo in Europa e quali sono, oggi, scenari e prospettive per chi fa vero Made in Italy.



DARIO CASALINI

Dottor Casalini, a livello di etichettatura cosa prevede la legislazione internazionale?

La normativa attuale (art. 24, Codice doganale UE) stabilisce che il prodotto si può fregiare dell'etichetta di "made in" nel paese dove avviene soltanto l'ultima fase di produzione. In chiave di "Made in Italy", non fa dunque differenza se il prodotto è fatto altrove, purchè l'ultimo passaggio avvenga in Italia: questo a totale danno di chi, come noi, vanta una filiera produttiva 100% italiana e si accolla i costi di una manodopera qualificata decisamente più costosa. La normativa europea, per armonizzare le varie legislazioni nazionali, stabilisce una regola "al ribasso" valida per tutti, meno tutelante per i singoli Stati, in particolare per l'Italia. È evidente che, in Europa, l'Italia ha più interesse a tutelare il "made in", rispetto ad altri paesi che possono essere addirittura controinteressati a una normativa più stringente.

Può farci qualche esempio?

Basti pensare al lungo dibattito politico in Italia e in Europa sulla disciplina della tracciabilità che infine non è mai entrata in vigore. Non ha aiutato neanche l'introduzione del sistema RFID nel tessile, poiché oggi tracciare la propria filiera di produzione è una

libera scelta dell'azienda ma non ha riconoscimento legale.

Il prodotto tessile italiano non è dunque tutelato in alcun modo in chiave istituzionale?

A livello nazionale non è nemmeno richiesta l'indicazione d'origine, obbligatoria solo se il capo è prodotto fuori dall'UE (art. 6, codice consumo) mentre è obbligatorio indicare la composizione: di qui il dilagare di cartellini "designed in", "imported by", "distributed by"... usati per evitare di incorrere nel reato di falsa dichiarazione (art. 4, co. 49-49bis, l. 350/2003).





Paradossalmente, la norma penale che sanziona la falsa dichiarazione è oggi l'unica norma a tutela del Made in Italy, ma non esiste uno standard di certificazione internazionale. E, senza uno standard che la renda spendibile in termini legali, la dichiarazione di per sé ha un valore puramente promozionale. L'unico caso in cui la dichiarazione ha un peso legale è la dichiarazione di origine preferenziale, obbligatoria per usufruire delle agevolazioni doganali. Per le aziende, come la nostra, a filiera verticale in-

tegrata è però tutt'altro che facile presentarla: se il filato è fatto in Italia, la materia prima infatti è spesso importata in quanto selezionata su provenienze di eccellenza (cotoni egiziani, sete cinesi, lane australiane....). Un vero paradosso.

Quali sono secondo Lei i principali ostacoli alla certificazione internazionale?

Il problema è politico: se s'introduce uno standard a livello di normativa pubblica, bisogna avere gli strumenti per controllare che venga applicato, con i relativi costi. E i grandi gruppi che muovono i mercati internazionali non hanno interesse a investire risorse per supportare le piccole medie imprese, per le quali il Made in Italy potrebbe essere un vero elemento di competitività.

Quali sarebbero secondo Lei le strade da percorrere?

In Europa l'Italia non ha oggi la capacità politica di imporsi: mi sembra però possibile istituire un criterio di certificazione valido almeno a livello nazionale. Nel food tuteliamo le eccellenze produttive con le DOP (che includono DOC, DOCG...): perché non introdurre un analogo criterio nel tessile? Un'indicazione

di origine non lede il libero commercio e non crea barriere alla circolazione delle merci, anzi ne tutela la qualità. Mi sembra chiaro che se non proteggiamo legalmente l'autentico "Made in Italy" con criteri nazionali più stringenti di quelli europei ben presto ci troveremo nell'assoluta incapacità di veicolare la superiorità creativa e qualitativa delle produzioni italiane: l'aver già perso la guerra del cioccolato e di altri prodotti alimentari dovrebbe insegnarci qualcosa.

Cosa possono fare oggi le aziende?

Le singole aziende possono solo cercare di raccontare al meglio quali vantaggi ottiene il cliente comprando un capo fatto veramente in Italia, nel rispetto di rigorosi standard qualitativi. E poi, se come noi non hanno una potenza mediatica sufficiente a raggiungere il grande pubblico, possono attivare delle sinergie. Un'azienda piemontese (www.ITALCHECK.it) propone un innovativo sistema di certificazione delle produzioni autenticamente Made in Italy che tuttavia non ha ancora riconoscimento legale. Non dimentichiamo infatti che tutte le ISO (le certificazioni ambientali e di qualità) sono nate come standard privati e hanno avuto un tale successo da essere poi riconosciute anche dalla normativa pubblica. Quanto a Oscalito, posso portare un esempio di au-



topromozione di autentico "Made in" che si sta rivelando di successo: da un anno e mezzo facciamo parte di Exclusive Brands Torino, un network di piccole e medie imprese Made in Turin di vari settori (tessile, gioielleria, agroalimentare, design, editoria), con spiccata vocazione all'export, che fanno della produzione 100% sul territorio un valore di eccellenza. Il fine è promuovere il Made in con iniziative di comunicazione congiunte che superino le differenziazioni merceologiche: è un piccolo primato, in quanto è il primo contratto di rete di imprese di questo tipo stipulato in Italia. A livello istituzionale resta però molto da fare...



OSCALITO A/I 2015/16

Italcheck

UN CLICK PER EVITARE LA CONTRAFFAZIONE

Marco Masselli: "Vogliamo dare garanzie ai consumatori e alle aziende del Made in Italy"



La contraffazione dei prodotti Made in Italy è un problema che sta diventando sempre più evidente in vari comparti produttivi italiani, specie nel settore dell'alimentazione, dove il nostro marchio è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. **Oltre ai possibili danni provocati sulla salute del consumatore, la circolazione di prodotti contraffatti rischia di avere conseguenze pesanti sulla nostra economia.** A sottolineare questo aspetto è stato pochi giorni fa l'eurodeputato Idv, **Giommaria Uggias**, definendo le adulterazioni dei prodotti alimentari del nostro Paese come **«frodi che colpiscono al cuore uno dei nostri settori d'eccellenza, quel comparto alimentare che ci rende orgogliosamente famosi nel mondo e che è il frutto dell'instancabile impegno di migliaia di onesti produttori che vedono vanificato il loro duro lavoro».**

In ambito europeo il problema della contraffazione è oggetto di una lunga discussione, che però, al momento, non è ancora giunta all'approvazione di norme concrete che possano realmente arginare il problema. Lo scorso gennaio è stata approvata dal Parlamento europeo una risoluzione, in cui si sollecitava un tempestivo intervento della Commissione affinché introducesse sistemi di certificazione elettronica nella catena alimentare e istituisse un'equipe di contrasto alla frode alimentare, rendendo pubblici gli esiti dei controlli e inaspriendo le sanzioni per chi non rispetta le regole. La posizione dell'eurodeputato sulla strada da intraprendere è molto chiara: **«Vogliamo che siano eliminate tutte le scappatoie e che ogni operatore della catena di produzione si assuma la propria parte di responsabilità verso il prodotto finale: solo così sarà possibile arginare il fenomeno della contraffazione alimentare dei prodotti Made in Italy, ristabilendo rapidamente la fiducia dei consumatori europei e dando nuovo slancio a un settore nevralgico per la nostra economia».**

In attesa di avere segnali positivi e concreti da parte dell'Unione europea per riuscire ad arginare il fenomeno, c'è chi ha preso un'iniziativa privata per tentare di tutelare le aziende del Made in Italy e i consumatori che voglio avere la sicurezza di ciò che comprano. Si tratta di **Italcheck**, una piattaforma ideata dal giovane imprenditore torinese, Marco Masselli, che **consente alle aziende di dimostrare l'italianità dei propri prodotti e ai consumatori di ricostruire la filiera delle produzioni per sapere se sono effettivamente realizzate in Italia al 100%.**

Il portale è stato presentato al salone internazionale dell'alimentazione Cibus, che si è appena concluso a Parma, ed è **un sistema che verifica l'autenticità dei prodotti attraverso una serie di controlli effettuati grazie all'aiuto di enti di certificazione come Agroqualità, specializzata nel settore agroalimentare, e Sistema Camereale Italiano, che garantisce riguardo alla corrispondenza tra promessa e reale offerta sia in campo food che non food.**

Come racconta il fondatore della piattaforma, **Marco Masselli**, *«Italcheck è nata dopo mesi di studi e di ricerche portate avanti grazie all'esperienza maturata negli anni nella nostra azienda, l'Ensius & Co., e alla collaborazione di partner specializzati in vari settori. Controllo significa serietà e professionalità. Agroqualità è l'ente di certificazione preposto alle attività di controllo e verifica previste dal disciplinare Italcheck. L'ente opera principalmente nel settore della certificazione agroalimentare, con lo scopo di rispondere alla necessità di sostenere lo sviluppo delle produzioni nazionali. Grazie alla crescita delle competenze del proprio personale e alla diversificazione delle attività, Agroqualità propone soluzioni innovative per valorizzare i settori dell'ambiente, del turismo, dell'artigianato artistico e tradizionale, e della tutela del Made in Italy. Agroqualità opera in conformità alle norme e alle regole nazionali, comunitarie e internazionali che disciplinano le attività degli organismi di certificazione».*

L'appoggio di un ente di questo tipo è fondamentale per una piattaforma che, come spiega Masselli, si propone come una **"Smart Utility che permette al consumatore in maniera semplice e veloce, direttamente da qualsiasi Smartphone, Ipad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto è Made in Italy. Si tratta di una grande opportunità per tutte le aziende che esportano i loro prodotti all'estero e che vogliono tutelare il loro lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità di riconoscere l'autentico Made in Italy rispetto a copie, falsi e prodotti Italian Sounding. È un efficace strumento di marketing che permette alle aziende di creare un canale diretto di comunicazione con il consumatore, offrendo dettagliate informazioni sul prodotto, mettendosi in contatto con i vari canali, quali telefono, sito, mail e social network"**.

L'idea della creazione di questa piattaforma non nasce dal "sentito dire", ma dall'esperienza sul campo di un giovane imprenditore che viaggia molto per lavoro e che più di una volta si è imbattuto in falsi prodotti Made in Italy, che difficilmente possono essere riconosciuti da un consumatore non attento. È nata così, come spiega Masselli, **"l'idea di creare un sistema facile e immediato che permettesse di tracciare e riconoscere il Made in Italy, di rivendicare con orgoglio l'eccellenza del nostro Paese"**.

Il servizio offerto da questa piattaforma non è destinato solo al pubblico italiano, ma a tutto il mondo. Il portale è infatti disponibile anche in inglese, francese, spagnolo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, russo e arabo. **Le aziende che decidono di aderire al portale Italcheck vengono accreditate in seguito a un audit che controlla che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck.** In caso di un riscontro positivo, l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati e **una volta ottenuto l'accreditamento l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck e apporre sulle etichette un bollino che certifica l'italianità.** Oltre al bollino, ogni produttore accreditato può accompagnare le proprie produzioni anche con un codice numerico, un Qr-code che permette la verifica diretta, oppure tag Nfc e Rfid. In più il sistema consente anche di aggiungere servizi come tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie.

L'utilizzo di Italcheck è pratico e veloce anche da parte dei consumatori. Come spiega Masselli, **"il consumatore può verificare un prodotto attraverso il portale Italcheck, inserendo il codice prodotto presente sull'Etichetta di Verifica, oppure in tempo reale attraverso il Qr-code Italcheck. Basta un click per far comparire sul display del proprio dispositivo la scheda del prodotto da verificare e tracciare la sua originalità e italianità, ottenendo anche informazioni come scadenza, scheda tecnica, immagini e profilo dell'azienda produttrice. Tutte queste informazioni hanno il privilegio di poter essere consultate immediatamente"**.

La piattaforma vuole essere un aiuto ai consumatori per sapere cosa comprano, ma anche alle aziende, per tutelarsi dalle frodi che possono mettere in serio pericolo la loro credibilità e la loro prosperità economica. In quest'ottica, **parallelamente al sistema online, è partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italcheck, con presenza a fiere, eventi, presentazioni, temporary show room all'estero.**

Italcheck sembra offrire un servizio importante sia per il consumatore che per le aziende, ma **che costo comporta l'aderire alla piattaforma per le aziende che vogliono tutelare il loro marchio?** Secondo Masselli si tratta di **un costo contenuto, "80/100 euro al mese per le aziende, mentre è completamente gratuito per i consumatori finali, stranieri in primis, che potranno, in pochi secondi, verificare e avere qualunque informazione su un prodotto fatto da un'azienda italiana. Il sistema permette alle aziende di dimostrare che il prodotto è Made in Italy abbattendo e ottimizzando i costi di un'eventuale gestione in proprio di un sistema mobile"**.

Ovviamente, quello che fa la differenza in questo caso è il poter contare su un sistema di controlli condotto da un ente indipendente che offre la garanzia di italianità dei prodotti. Tutto si basa sulla credibilità e anche questo sistema dovrà dimostrare di non avere falle e di poter essere realmente un efficace strumento di garanzia per le aziende e per i consumatori che vogliono tutelare il Made in Italy.



Made in Italy Tutela: Italccheck è la soluzione che certifica il prodotto

Uno dei più grandi problemi per noi Italiani è la contraffazione del prodotto **Made in Italy**: bufale e mozzarelle ingiallite, pomodori avariati e tant'altro. Per risolvere questo enorme problema, non solo per la nostra salute, ma soprattutto per l'economia del paese stesso, viene in nostro soccorso il nuovo sistema brevettato **Italccheck**.

Questo permette ad aziende e consumatori di **tracciare la filiera del Made in Italy** certificando i prodotti realmente realizzati nel Bel Paese. Per mezzo di controlli di conformità ai parametri effettuati da **Agroqualità**, le aziende accreditate potranno appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, **fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device**, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento e consente poi al cliente finale di effettuare un controllo rapido ed efficace per ottenere maggiori informazioni sul prodotto.

Negli ultimi decenni la richiesta del cibo italiano da parte dei paesi esteri cresce sempre di più, specialmente in vista dell'**Expo 2015**. In questo contesto il cibo sarà il protagonista indiscusso e le aziende dovranno far fronte al grave fenomeno delle frodi alimentari in continuo aumento, prestando una maggiore tutela del prodotto 100% made in Italy, garantendo trasparenza ai consumatori andando a ridurre gli spazi commerciali dei prodotti italiani, che si reputano tali pur essendo privi di titolo.



"L'italian sounding vale circa 60 miliardi l'anno, oltre 160 milioni di euro al giorno, pari a 2 volte e mezzo l'export agroalimentare; 26 miliardi nell'Ue, 24 in Centro e Nord America." Secondo i dati Copagri .

Per questo motivo, per permettere alle imprese di poter competere sui mercati internazionali, è nato questo brevetto, scelto anche da **Albergo**. *"Sicuramente assisteremo ad uno sviluppo consistente dell'agroalimentare italiano nei prossimi anni e l'internazionalizzazione sarà uno degli strumenti per rilanciare il nostro paese ed i nostri prodotti all'estero. Da anni ci impegniamo a produrre in Italia ed a mantenere alti i nostri standard di qualità e per noi è molto importante riuscire a rendere trasparente il processo produttivo autenticamente Made in Italy, del quale andiamo orgogliosi e fieri e che vogliamo valorizzare"* ha dichiarato Giacomo Tillino di Albergo.

Un altro marchio che viene certificato Italccheck è **Fratelli Minaglia**, di proprietà del **Pastificio Artigianale Alta Valle Scrivia**, produttore dal 1984 di uno dei cibi più consumati nel nostro paese e più apprezzati nel mondo: la **pasta**. Secondo quanto affermato dal titolare Paolo Minaglia :*"La pasta italiana è riconosciuta in tutto il mondo come campione di qualità e bontà. Sempre più spesso tuttavia l'industria della pasta italiana che deve approvvigionarsi di grano all'estero ma ci sono molte aziende come la nostra che ancora si impegnano a produrre la propria pasta in Italia e solo con grani 100% italiani. Per aziende come la nostra è fondamentale valorizzare il nostro prodotto e la sua qualità, e dall'altro lato tutelarsi sul mercato contro le frodi. Per questo, anche nell'ambito di un progetto di sviluppo di business all'estero, ci siamo rivolti ad Italccheck, che garantisce di presentare in maniera efficace e trasparente l'eccellenza della nostra qualità in Italia e nel mondo"*.

Italcheck: 7 eccellenze alimentari italiane alla conquista degli Usa

di Giovanni

Aziende

Direttore: Anna Rubinetto - direttorenews@gmail.com



Italcheck, la start-up nata a Torino nel 2014 per permettere ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e certificare i prodotti effettivamente realizzati in Italia, è la protagonista. Insieme ad AgroQualità e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast sta facendo. Infatti, conoscere ed apprezzare i prodotti italiani di 7 piccole aziende artigianali (Albergiani, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J. Gasco, Palazzolo, Quokmili, Rizzoli Emanueli, che spaziano dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta) che si muovono tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti. – dichiara Marco Masselli amministratore delegato di Italcheck – Lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'exportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italcheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%. – prosegue Masselli – Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italcheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di Italcheck che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero.

La prima tappa si è svolta a San Francisco dall'11 al 13 gennaio, con la partecipazione al "Winter Fancy Food", una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare. Il 15 gennaio, poi, Italcheck e le aziende certificate sono protagoniste di "Italian Gala Dinner", organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti) con una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio. Infine, dal 20 al 22 gennaio, i prodotti Italcheck saranno ospiti al "Kbils" di Las Vegas nello stand di Bartazzoni SpA, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli showcooking realizzati dallo chef Notarpietro durante tutto l'arco della manifestazione.

Info: www.italcheck.it

14 Giugno
2012

newsfood.com

On line

PROGETTO ITALCHECK: INTERVISTA A MARCO MASSELLI

"Per lavoro ho sempre viaggiato molto e più di una volta mi sono imbattuto, in negozi e supermercati all'estero, in prodotti "falsi"

Progetto Italcheck: Intervista a Marco Masselli

ITALcheck è una Smart Utility che permette al consumatore, in maniera semplice e veloce, di verificare in tempo reale se un prodotto è Made in Italy



E' stata da pochi giorni lanciata sul mercato Italcheck. Di cosa si tratta esattamente?

ITALcheck è una Smart Utility che permette al consumatore, in maniera semplice e veloce, direttamente da qualsiasi Smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto è **Made in Italy**. Una grande opportunità per tutte le aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il proprio lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made in Italy rispetto a copie, falsi e prodotti "**Italian Sounding**". È un efficace strumento di marketing che permette alle aziende di creare un canale diretto di comunicazione con il consumatore, offrendo dettagliate informazioni sul prodotto, mettendosi in contatto con i vari canali quali telefono, sito, mail, social network...

Come nasce Italcheck?

Per lavoro ho sempre viaggiato molto e più di una volta mi sono imbattuto, in negozi e supermercati all'estero, in prodotti "falsi". Di qui l'idea di creare un sistema facile e immediato che permettesse di tracciare e riconoscere il Made in Italy, di rivendicare con orgoglio l'eccellenza del nostro paese. Italcheck è nata dopo mesi di studio e ricerca, grazie all'esperienza maturata in Enisus, la mia azienda

specializzata in consulenza strategica, progettazione, servizi e formazione per le aziende, accreditata presso la Regione Piemonte e dotata di certificazione di qualità ISO 9001:2008, è nata Italcheck.



INTERVISTA MARCO MASSELLI

14 Giugno
2012

newsfood.com

On line

PROGETTO ITALCHECK: INTERVISTA A MARCO MASSELLI

Come funziona?

Utilizzare ITALcheck è semplice e immediato. Il consumatore può verificare un prodotto attraverso il portale www.italcheck.it inserendo il codice prodotto presente sull' "Etichetta di Verifica" o, in tempo reale, attraverso il **QR code ITALcheck**. Basta un click per far comparire sul display la scheda del prodotto da verificare e tracciare la sua originalità ed italianità, ottenendo anche informazioni quali scadenza, scheda tecnica, immagini, profilo dell'azienda produttrice.

Tutte queste informazioni hanno il privilegio di poter essere consultate immediatamente.

Ogni azienda, da noi precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accedere al sistema ITALcheck e tramite l'etichetta di verifica sui suoi prodotti, basterà un tag al QR o un click per collegarsi ed ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone lotto o numero di Serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social net. Le aziende offrono così la possibilità al consumatore di poter controllare i prodotti.

Quanto costa?

È un servizio dai costi contenuti (80/100 euro al mese) per le aziende italiane che vorranno utilizzarlo mentre è completamente gratuito per i consumatori finali, stranieri in primis, che potranno, in pochi secondi, verificare ed avere qualunque informazione su un prodotto fatto da un'azienda italiana. Permette alle aziende di dimostrare che il prodotto è Made in Italy, all'interno della rete di ITALcheck, abbattendo ed ottimizzando i costi di un'eventuale gestione in proprio di un sistema mobile.



INTERVISTA MARCO MASSELLI

ITALCHECK, SISTEMA PER CERTIFICARE E TUTELARE IL VERO CIBO "MADE IN ITALY"

un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia

📅 maggio 28, 2014 💬 Inserisci un commento



Intervista a Marco Masselli, Italtcheck, e a Giacomo Tillino, Albergian.

Dottor Masselli, ci racconti in poche parole Italtcheck...

Italtcheck è un progetto che ho sviluppato negli ultimi due anni. Per lavoro ho sempre viaggiato molto e ho potuto verificare che non c'è un vero sistema di tutela del Made in Italy. I consumatori esteri cercano i nostri prodotti ma spesso sono fuorviati da falsi e fake.

Italtcheck è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate posso appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco,

Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e permettere ai clienti finali un controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto.

Dagli Stati Uniti alla Cina, dall'Australia alla Russia, aumenta la richiesta di cibo italiano e la grande vetrina dell'Expo 2015 darà nuova spinta a questo fenomeno. In questo contesto economico, dove il food è l'argomento del momento e le aziende devono fare i conti con il grave fenomeno delle frodi alimentari, in continuo aumento, diventa importante tutelare il prodotto 100% italiano e offrire trasparenza ai consumatori, per ridurre gli spazi commerciali dei prodotti contraffatti che si fregiano di essere italiani senza alcun titolo.



Recentemente
Albergian ha scelto
di certificare tutta la
sua produzione
Italcheck. Dottor
Tillino, ci spiega
come mai?

Sicuramente
assisteremo ad uno
sviluppo consistente
dell'agroalimentare
italiano nei prossimi
anni e

l'internazionalizzazione
sarà uno degli
strumenti per
rilanciare il nostro
paese ed i nostri
prodotti all'estero. Da
anni ci impegniamo a
produrre in Italia ed a
mantenere alti i nostri
standard di qualità e
per noi è molto
importante riuscire a

rendere trasparente il processo produttivo autenticamente Made in Italy, del quale andiamo orgogliosi e fieri e che vogliamo valorizzare".

www.italcheck.it – www.agroqualita.it



Redazione Newsfood.com

ITALCHECK. IL SISTEMA PER CERTIFICARE E TUTELARE IL VERO CIBO "MADE IN ITALY"

Albergian e Fratelli Minaglia scelgono Italcheck per verificare e tracciare i propri prodotti

Si chiama Italcheck ed è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate possono appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e permettere ai clienti finali un controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto.

Molte le aziende che hanno scelto di tracciare e tutelare la propria produzione autenticamente Made in Italy attraverso Italcheck.

Tra loro Albergian e Fratelli Minaglia, due aziende che investono in una produzione autenticamente italiana e che attraverso Italcheck vogliono dare trasparenza alla propria produzione, in Italia e all'estero.

Maggiori dettagli all'interno del comunicato stampa in allegato.

Redazione Newsfood.com

L'alta qualità delle alici Rizzoli Emanuelli certificata da Italcheck

postato da *pragmatika* 1 giorno, 2 ore fa

Categoria: *Italia* - tags: *alici* + *alici certificate* + *italcheck* + *rizzoli emanuelli*



Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato **Rizzoli Emanuelli** a scegliere **Italcheck** per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di **confezionamento** in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato **Roberto Sassoni**, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

*"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana - dichiara **Marco Masselli** di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)"*.

6 Giugno
2012

TODAY Pubblicità
LE ULTIME INFORMAZIONI QUOTIDIANE DAL 1991

Pag. 31

ITALCHECK, LA SMART UTILITY DEL MADE IN ITALY

UN SISTEMA DI CERTIFICAZIONE PER CONTRASTARE L'ITALIAN SOUNDING

ITALCHECK, LA SMART UTILITY DEL MADE IN ITALY

Quei prodotti che cercano di evocare la qualità del made

in Italy con più o meno riusciti 'Italian sounding', ri-



e realizzato la smart utility ITALcheck che permette di verificare in tempo reale se un prodotto è davvero 'made in Italy'. Attraverso una certificazione ottenuta dopo una verifica svolta con accuratissimi controlli, i prodotti potranno essere identificati da un bollino "Certificatated ITALcheck" e

da un QR. Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone lotto o Numero di Serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social network.



NUOVA SMART UTILITY

L'ALTA QUALITÀ DELLE ALICI RIZZOLI EMANUELLI CERTIFICATA DA ITALCHECK

I filetti di alici del Mar Adriatico sono la prestigiosa novità aziendale: pesce pescato nel Mar Adriatico e confezionato in imballi flessibili trasparenti, rigorosamente in Italia, tanto da ottenere la certificazione "Italcheck".

Sapere cosa si mangia è oggi fondamentale. Da dove provengono le materie prime e come vengono lavorate sono elementi che incidono non solo sulla qualità del prodotto ma anche sulle scelte d'acquisto. Sono queste le premesse che hanno portato Rizzoli Emanuelli a scegliere Italcheck per garantire una totale trasparenza verso i propri consumatori.

Italcheck è un sistema brevettato che certifica l'autenticità di prodotto italiano tramite l'utilizzo di una piattaforma digitale dove il consumatore può accedere in modo semplice e intuitivo ottenendo tutte le informazioni sul prodotto acquistato.

Grazie a questo metodo innovativo, si può tracciare l'intera storia del prodotto che si porta in tavola, partendo dalla pesca rigorosamente "al cerchio" con l'utilizzo di lampare, passando per le fasi di lavorazione quali la salagione, la stagionatura, la pulizia e il confezionamento.

La stagionatura è la fase fondamentale che determina il giusto grado di maturazione dei filetti, che assumono così il caratteristico colore rosato e il tipico profumo di un prodotto di alta qualità. La stagionatura avviene in condizioni di temperatura controllata, con periodici rabbocchi di salamoia e verifica dello stato di maturazione del pesce.

Infine, la fase di confezionamento in imballi flessibili mediante l'impiego di macchine ad elevata tecnologia che utilizzano impianti sottovuoto in compensazione di azoto. Queste fasi produttive, cruciali per il prodotto, avvengono rigorosamente nello stabilimento di Parma.

"Riteniamo che la trasparenza e la tracciabilità siano due asset fondamentali per Rizzoli Emanuelli. Il nostro intento è offrire al consumatore un prodotto d'eccellenza, sinonimo di alti standard qualitativi ad ogni step del processo produttivo. Abbiamo scelto Italcheck come partner qualificato e specializzato che supporti il raggiungimento dei nostri obiettivi", ha dichiarato Roberto Sassoni, Direttore Generale di Rizzoli Emanuelli.

"Investire nel Made in Italy è un grande valore per le aziende del nostro paese che credono nella qualità e nell'eccellenza italiana - dichiara Marco Masselli di Italcheck. Abbiamo pensato Italcheck per tutelare l'autentico Made in Italy, ma non basta. E' necessario promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo e proprio pensando a questi obiettivi, in collaborazione con ItalExcellence, abbiamo realizzato un progetto per portare i nostri prodotti all'estero. Prima tappa il Fancy Food di New York (11-13 gennaio 2015)".

24 Luglio
2012



On line

ITALIAN SOUNDING: RICORRIAMO AL SERVIZIO ITALCHECK

Italian Sounding: ricorriamo al servizio ItalCheck

Il fenomeno dell'Italian Sounding non accennano a diminuire.

Solo in Europa il rapporto tra prodotti venduti originali ed imitati – con mix di nomi italiani, loghi, immagini e slogan chiaramente riconducibili al nostro Paese – è di **1 a 2**. E al momento non sono **fenomeni illegali** ma **truffe legali**, assolutamente consentite dalle legislazioni dei diversi Paesi interessati.

I Paesi dove sono più diffuse le imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Nord America, ma a preoccupare sono anche i paesi emergenti come la Cina, dove addirittura l'**Italian Sounding** è arrivato prima del **Made in Italy** e rischia di comprometterne la crescita.

Riportiamo un **esempio clamoroso**. La *Maple Leaf Foods*, la maggiore industria alimentare canadese, da diversi anni commercializza i suoi prosciutti con regolare Marchio registrato "**Parma**", nonché con lo stesso identico logo dell'originale Italiano. Essendo dunque il Marchio Parma già registrato, il vero prosciutto italiano importato è costretto ad essere venduto sul Mercato Canadese con altro nome "**Prosciutto originale**".

L'**Italian Sounding** costituisce un enorme **business** sottratto illegittimamente al nostro sistema produttivo. Tuttavia, bisogna tener presente che seppur l'**Italian Sounding** dovesse sparire, il **Made in Italy** dovrebbe adeguarsi ai prezzi bassi imposti su tale mercato dovuti a livelli qualitativi inferiori; e ciò non sarebbe proponibile vista, invece, l'ottima qualità proposta dai prodotti originali.



NUOVA SMART UTILITY

24 Luglio
2012



On line

ITALIAN SOUNDING: RICORRIAMO AL SERVIZIO ITALCHECK

Ad onore del vero, è comunque scorretto ingannare il consumatore e "far fortuna" grazie alla notorietà e alla qualità di altri *brand*. Si attendono dunque accordi internazionali, che consentano di assicurare una totale trasparenza sulla qualità delle materie prime e sui processi produttivi utilizzati dagli operatori della filiera.

E mentre le Autorità si organizzano, *Enisus*, azienda specializzata in consulenza strategica, progettazione, servizi e formazione per le aziende, provvede. Da circa un mese è disponibile

ITALcheck



una Smart Utility che permette al consumatore, in maniera semplice e veloce, direttamente da qualsiasi Smartphone, Ipad e Tablet o dal proprio Pc, di **verificare in tempo reale se un prodotto è Made in Italy**. Una grande opportunità per tutte le Aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il proprio lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made in Italy rispetto a copie, falsi e prodotti "Italian Sounding". È un efficace **strumento di marketing** che permette alle aziende di creare un canale diretto di comunicazione con il consumatore, offrendo dettagliate informazioni sul prodotto, mettendosi in contatto con i vari canali quali telefono, sito, mail, social network...

Il servizio costerà alle Aziende che intendono utilizzarlo circa 100 euro mensili; per ciascun prodotto sarà creato un'**etichetta di verifica** ed un **qr code** identificativo. Attraverso il **portale**, il consumatore può verificare l'originalità di un prodotto, inserendo il codice presente sull'etichetta di verifica o più rapidamente attraverso il QR code. Sul display comparirà la scheda del prodotto da verificare, ottenendo anche informazioni quali scadenza, scheda tecnica, immagini, profilo dell'azienda produttrice. Ovviamente il servizio sarà completamente gratuito per i consumatori finali.



NUOVA SMART UTILITY

Italcheck: un certificato ed un QR code salveranno il Made in Italy dalla contraffazione.

Generale

Senza categoria

mag 5 2014

44 E 44 (2)



Debutta oggi a Cibus la certificazione di Italcheck, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Presentato nello stand del RINA, società di certificazione internazionale (Pad. 7, Stand B37), Italcheck è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce, da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli, per supportare il Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul

territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italcheck e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italcheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Ottenuto l'accREDITAMENTO, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino Italcheck autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La contraffazione del Made in Italy è un serio problema che danneggia i produttori e la nostra economia. Non solo la filiera del cibo, ma tutti i settori produttivi potranno usufruire con profitto di Italcheck, offrendo un importante (e immediato) strumento di controllo e verifica ai consumatori.





La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

E' possibile collegarsi al sito di Italcheck direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in

tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italcheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

La forza della collaborazione tra due realtà differenti come Enisus e Agroqualità si trova nella complementarità delle conoscenze che ognuna può offrire e la capacità di elaborarle per il raggiungimento di questo risultato, un punto di incontro che, da una parte permette di tutelare il cliente nell'ambito del mercato, dall'altra permette all'azienda di porsi in un contesto internazionale differenziandosi dai competitors, fornendo la prova a 360° gradi della qualità della propria produzione italiana al 100%.

La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al PIL italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. Italcheck nasce proprio per tutelare questo patrimonio ed aiutare le aziende a valorizzare la propria produzione. Per questo, parallelamente al sistema, è già partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italcheck, con presenza a fiere, eventi, presentazioni, temporary show room all'estero.



Con Italccheck le eccellenze alimentari italiane protagoniste di un winter tour negli USA

News No Comments

Direttore: Anna Rubinetto - direttorenews@gmail.com



Italccheck – la start-up nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia – sarà protagonista, insieme ad Agroqualità e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (Albergian, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quickmill, Rizzoli Emanuelli), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.

"Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – dichiara Marco Masselli amministratore delegato di Italccheck – lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando Italccheck è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%.

Il mio obiettivo, però, era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano dei prossimi giorni rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e Italccheck è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di ITALCHECK che debutta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero".

Prima tappa **San Francisco** dove tra pochi giorni, **dall'11 al 13 Gennaio**, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il **Winter Fancy Food**, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare.

Il **15 gennaio** Italccheck e le aziende certificate saranno protagoniste di Italian Gala Dinner, organizzato a **Santa Cruz** presso la storica **pizzeria italiana Tramonti** (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef **Roberto Notarpietro** per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal **20 al 22 Gennaio** i prodotti Italccheck saranno invece ospiti al Kbis di **Las Vegas** nello stand di **Bartazzoni SpA**, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli showcooking realizzati dallo chef **Notarpietro** durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro paese.

Ulteriori informazioni su www.italcheck.it

At Winter Fancy Food Italy dominates, showcases robust growth in F&B exports

THE ITALIAN TRADE COMMISSION deserves my warm congratulations. They brought together an impressive range of exceptional products, all distinguished by their unique "Made in Italy" designation.

With respect to authenticity, I was intrigued by an innovative product devised by the young entrepreneur from Turin, **Marco Masselli**, who is showing me his catalog in the picture below. Since it is not always easy to recognize a product made in Italy, or to distinguish it from fakes and copies, Marco offers Italian producers **ITALCHECK**, an international system that verifies, authenticates and safeguards the Italian identity of a product. With a smartphone, iPad, tablet or PC, the consumer can check if a product for sale is authentic and 100% Italian .



(With Marco Masselli at the Italccheck stand)

Buongiorno Economia / martedì 10 giugno 2014 / Imprese e lavoro: Festival dell'Economia, caso Ilva e Italchek



IL PROGETTO IMPRENDITORIALE: ITALCHECK

Il racconto del progetto imprenditoriale del giorno: Italchek, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Conduce: Daniela Testa

Tag: [made in italy](#) [Daniela Testa](#) [Italchek](#)



GDOWEEK 16_2014 retail news



15 maggio 2014

I NUMERI DI IRI VENDITE PER CANALE

Tot. Italia Ipermercati + Supermercati + Libero
Servizio Piccolo + Casa-Toilette
Volume = Valori a prezzi costanti
Progressivo 2014 - aggiornamento a Marzo
Nella valutazione del confronto annuo bisogna
tener conto della diversa data della Pasqua



da non perdere



NEL SUPERSTORE COOP&COOP (3.500 MQ) APERTO A MARGHERA (CENTRO COMMERCIALE NAVE DE VERO), COOP ADRIATICA HA INSERITO IL PRIMO COOP CAFÉ NEL PERIMETRO DI UN PUNTO DI VENDITA. DI QUESTO, E ALTRO, PARLA ELIO GASPERONI, VICE PRESIDENTE COOP ADRIATICA. COOP&COOP MARGHERA È IL PIÙ GRANDE PUNTO DI VENDITA DI COOP ADRIATICA



**SPECIALITÀ DEL TERRITORIO IN UNO STORE ECO-FRIENDLY:
È IL NUOVO COOP&COOP DI MARGHERA**

IN QUESTO NUMERO

RETAIL ● BACCANALE, CRAI, MAGAZZINI GABRIELLI, ORIGINAL UNVERPACKT, SCARPE&SCARPE, SIMPLY-AUCHAN, ZALANDO, SVILUPPO RETI

INDUSTRIA ● ALCE NERO, CAFFAREL, CIRIO, ERREBI, GS1 ITALY | INDICOD-ECR, HENKEL, ITALCHECK, SAN CARLO

SERVIZI ● MACY'S, TESCO, VOLVO, WINCOR NIXDORF

IMMOBILIARE ● AUTOGRILL, CBRE, JONES LANG LASALLE

OPINIONI ● L'AVVOCATO, PORTA LA SPORTA

casastile
global innovator award
gja
honoring housewares retail excellence
CLICCA QUI
PER CANDIDARE IL TUO PUNTO DI VENDITA
sponsored by
ALESSI
entro il 20 giugno



CONTRO I FALSI ARRIVA ITALCHECK

È stato presentato al Cibus la certificazione di Italcheck, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità.



Frodi, Italcheck traccia il cibo 100% made in Italy

help
consumatori

Scritto da VC | Help Consumatori – mar 27 mag 2014 15:20 CEST

DI QUESTO STESSO PROVIDER:

- [Conciliazione paritetica, Rapporto Consumers' Forum: esperienza di successo che continua](#)
- [BCE taglia tassi d'interesse: per la prima volta negativo quello sui depositi](#)
- [Moneta elettronica: nasce l'Italian E-Payment Coalition](#)
- [Giornata dell'Ambiente: "Alza la tua voce, non il livello del mare"](#)
- [Fecondazione eterologa: nuovi passi avanti del diritto](#)
- [RcAuto, Adiconsum: arriva l'app Rceasy](#)
- [Farmaci, caso Roche-Novartis: la Finanza nella sede dell'Aifa](#)

Si chiama Italcheck ed è un sistema che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Dagli Stati Uniti alla Cina, dall'Australia alla Russia, aumenta la richiesta di cibo italiano e la grande vetrina dell' **Expo 2015** darà nuova spinta a questo fenomeno. In questo contesto economico, dove il food è l'argomento del momento e le aziende devono fare i conti con il grave fenomeno delle frodi alimentari, in continuo aumento, **diventa importante tutelare il prodotto 100% italiano** e offrire trasparenza ai consumatori, per ridurre gli spazi commerciali dei prodotti contraffatti che si fregiano di essere italiani senza alcun titolo.

Grazie a rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (ente terzo che assicura l'assoluta oggettività delle valutazioni) le aziende accreditate possono appoggiarsi su una piattaforma digitale brevettata, Italcheck, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) e

permettere ai clienti finali un **controllo rapido ed efficace ed ottenere maggiori informazioni sul prodotto**.

LA PASTICCERIA MADE IN ITALY DALLA SICILIA NEL MONDO. QUALITA' ED ECCELLENZA CERTIFICATE ITALCHECK

Non c'è dubbio: il food è il trend del momento e l'Italia è la patria del buon cibo. Tra siti internet foodblogger e trasmissioni televisive tutti parlano di cibo. Occorre tuttavia distinguere tra ciò che fa moda e ciò che, da generazioni, rappresenta l'orgoglio del nostro paese. E' importante sapere riconoscere le aziende che da anni investono sul Made in Italy, alla ricerca di una qualità e di un'eccellenza che punta tutto sulla tradizione artigiana e sulla selezione delle materie prime.

E' il caso di una delle più storiche pasticcerie siciliane, Palazzolo, che da quasi un secolo porta nel mondo i propri dolci, preparati rigorosamente nel laboratorio di Cinisi (PA), puntando tutto su qualità ed eccellenza e che oggi **ha deciso di certificare e tracciare tutta la sua produzione con Italcheck**. Un'operazione per essere trasparenti con i propri clienti e per valorizzare l'attenta selezione delle materie prime utilizzate nei propri prodotti.



Prodotti della pasticceria Palazzolo

Dopo aver superato i rigorosi controlli di conformità ai parametri effettuati da Agroqualità (Gruppo RINA), ha ottenuto la certificazione ITALCHECK – Italian Identity. Può così appoggiarsi alla piattaforma digitale brevettata Italcheck, fruibile in tutto il mondo, collegandosi direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc. Il cliente finale, collegato così nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese,

Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) controllare rapidamente ed efficacemente il prodotto, ottenendo maggiori informazioni e verificando in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano.

PALAZZOLO. UNA STORIA DI QUALITA' ED ECCELLENZA

La Pasticceria Palazzolo ha spento quest'anno la sua 94° candelina. E' stata infatti fondata nel 1920 a Cinisi, un piccolo paese della provincia di Palermo, da un soldato appena tornato dalla Grande Guerra. Nonostante l'iniziale disapprovazione del padre Santi Palazzolo volle „portare dopo tante angustie un po' di *così duci*...". Oggi il nipote che ne porta il nome è a capo di un'azienda, rimasta artigianale, con circa 45 dipendenti, che alla sede di Cinisi ne ha aggiunte altre tre: uno show-room presso l'aeroporto internazionale Falcone Borsellino; un punto vendita a Rouen in Francia e uno a Barcellona in Spagna. La Pasticceria Palazzolo, inoltre, fornisce con i propri prodotti il ristorante Gold di Dolce&Gabbana a Milano, la gelateria Crivella di Sapri, Tesori di Sicilia dei fratelli Tiberino a Bari e numerosi locali in Italia.

Il diktat di Santi Palazzolo già nel 1920 fu quello di "usare sempre materie prime di alta qualità, le migliori che si trovino sul mercato!". Le lavorava egli stesso con grande capacità, attenendosi ad una tradizione eccellente, quella siciliana, che ancora oggi ha pochi eguali nel mondo. Fu così che vinse nel 1925 all'Esposizione Internazionale di Montecatini la medaglia d'oro, presentando un buccellato, un dolce tipico di pasta frolla ripieno di una confettura di fichi secchi, mandorle, gocchine di cioccolato e marsala. Il figlio Vito ben presto lo affiancò: non era un pasticciere e non lo fu mai, ma sopperì a questa mancanza con una innata capacità imprenditoriale che lo portò a poco a poco a inserire all'interno dell'azienda macchinari all'avanguardia e produzioni nuove. Santi, il suo primogenito, unisce in sé le doti di entrambi e conserva intatti i loro principi: qualità eccellente e innovazione continua.



Le fragole di Maletto, le mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte, i mandarini di Ciaculli, le Arance di Ribera: sono titoli onorifici da rispettare perché compongono l'aristocrazia della feconda terra di Sicilia e da trattare con vanto per una clientela sempre più attenta ed esigente. Una clientela in espansione che ha varcato i confini nazionali e che merita ovunque uguale trattamento. Per questo la produzione è rimasta centralizzata. Tramite la catena del freddo, i prodotti vengono completamente preparati a Cinisi e immediatamente abbattuti a temperature molto basse in modo da mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche. Viaggiano con vettori specializzati e nelle città di destinazione vengono semplicemente rinvenuti ed eventualmente definiti. Si utilizzano, per questo, procedure e tecniche non improvvisate, ma pianificate nel tempo con studio, scrupolo e impegno.

Perché le eccezionali materie prime e l'ineguagliabile tradizione dolciaria della Sicilia e dell'Italia intera vanno profondamente rispettate e garantite prima di essere esportate e promosse.

Oggi la frusta in mano e il cappello in testa li porta anche il figlio di Santi, Vito, che in una sorta di dolce dejavu guarda al futuro, considerando il presente, anche dopo novant'anni, non un punto di arrivo ma un invitante punto di partenza.



UN SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO AGROQUALITA'

La naturale conseguenza dell'osservanza di tali principi è stata l'ottenimento nel 12.07.2007 della certificazione ISO 9001:2008 per le attività di Ricerca, Sviluppo, Produzione e Somministrazione di Prodotti di Pasticceria, Gelateria e Gastronomia.

Per la certificazione del proprio sistema qualità, l'azienda si è rivolta ad Agroqualità, Organismo di terza parte indipendente, specializzato nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari e che offre servizi certificativi specifici che spaziano dalla garanzia di origine, alla gestione della sicurezza alimentare, alla rintracciabilità delle componenti, al rispetto delle buone pratiche di coltivazione allevamento e produzione, alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Palazzolo crede fermamente che sia impossibile far sconti sulla qualità: un termine ombrello che utilizza per organizzare ogni singolo aspetto della sua produzione, dalla tracciabilità dei prodotti alla pulizia dei locali, e delle modalità di servizio al pubblico.

12 Novembre
2012

VinoeCibo

On line

MADE IN ITALY
CON ITALCHECK TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA A PORTATA DI SMARTPHONE

La contraffazione dei prodotti Made in Italy o far credere che un prodotto è italiano quando invece non lo è, fenomeno assai diffuso nell'enogastronomia, sono fra i gravi problemi che affliggono la nostra economia, sottraendo al Pil italiano milioni di euro all'anno. Per le aziende che esportano il nostro fatto in Italia nel mondo, farsi riconoscere è spesso una difficoltà. Per permettere a queste aziende di tracciare il proprio prodotto, così da comunicare in maniera semplice e veloce i propri plus ed essere immediatamente riconosciuti dai consumatori è arrivata ITALCHECK. Una nuova piattaforma che accredita le aziende e offre la possibilità al consumatore, in maniera semplice, veloce e del tutto gratuita, direttamente da qualsiasi Smartphone, iPad e tablet o dal proprio pc, di verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente fatto in Italia e di connetterlo con i propri canali social. La Smart Utility ITALCHECK funziona in tutto il mondo e collega l'utente direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, e a brevissimo anche Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), permettendo un controllo rapido ed efficace. ITALCHECK, nato dall'idea del giovane imprenditore Marco Masselli, è una grande opportunità per tutte quelle aziende che esportano i loro prodotti all'estero e vogliono tutelare il loro lavoro, offrendo ai consumatori la possibilità, in tempo reale, di riconoscere l'autentico Made in Italy. La Smart Utility permetterà di dare valore aggiunto ai prodotti italiani e di tenere sotto controllo, grazie alla geolocalizzazione, eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti sui mercati mondiali. Ogni azienda accreditata al Sistema ITALCHECK, precedentemente verificata secondo parametri di rigido controllo, potrà accompagnare i propri prodotti con un bollino "ITALCHECK" (che identifica i prodotti e le aziende presenti sulla piattaforma) e da un QR.



NUOVA SMART UTILITY

12 Novembre
2012

VinoeCibo

On line

MADE IN ITALY
CON ITALCHECK TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA A PORTATA DI
SMARTPHONE

Basteranno un tag o un click per collegarsi e ottenere tutte le informazioni desiderate, con la possibilità di tracciare il prodotto, verificandone visivamente le caratteristiche, autenticando lotto o numero di serie e poter comunicare rimanendo connessi con l'azienda produttrice attraverso contatti, sito e social network. Il vantaggio per il consumatore è poter accedere gratuitamente al servizio e controllare i prodotti dell'azienda.

Qui c'è Italchek on web



NUOVA SMART UTILITY

WEB MISTRESS

23/05/2014

Web mistress

ALESSANDRA C

Italcheck, www.italcheck.it, è un sistema brevettato che consente ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del «Made in Italy», certificando così i prodotti realmente realizzati in Italia.

Il sistema nasce da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli per supportare la vera filiera Made in Italy, tutelando sia i produttori che operano sul territorio, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in articoli italiani al 100%.

Le aziende sono accreditate su Italcheck in seguito a un «audit» in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un ente terzo per assicurare l'oggettività delle valutazioni. Nel caso specifico Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., www.agroqualita.it, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare.

Ottenuto l'accreditamento l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino Italcheck autentica l'identità italiana dei prodotti. Le aziende potranno aggiungere al bollino anche un codice IC-code e/o un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto o di necessità specifiche, un NFC, un RFID.

Il sistema può essere implementato con servizi come la tracciabilità, l'autenticazione e la geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni o mercati paralleli.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento permettendo un controllo rapido ed efficace.

È possibile inoltre collegarsi al sito di Italcheck da smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, oppure si può scaricare gratuitamente l'App Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è al 100% italiano.



WEB MISTRESS

ALESSANDRA C



Italcheck, www.italcheck.it, è un sistema brevettato che consente ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del «Made in Italy», certificando così i prodotti realmente realizzati in Italia.

Il sistema nasce da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli per supportare la vera filiera Made in Italy, tutelando sia i produttori che operano sul territorio, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in articoli italiani al 100%.

Le aziende sono accreditate su Italcheck in seguito a un «audit» in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un ente terzo per assicurare l'oggettività delle valutazioni. Nel caso specifico Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., www.agroqualita.it, società di certificazione

specializzata nel settore agroalimentare.

Ottenuto l'accreditamento l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino Italcheck autentica l'identità italiana dei prodotti. Le aziende potranno aggiungere al bollino anche un codice IC-code e/o un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto o di necessità specifiche, un NFC, un RFID.

Il sistema può essere implementato con servizi come la tracciabilità, l'autenticazione e la geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni o mercati paralleli.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento permettendo un controllo rapido ed efficace.

È possibile inoltre collegarsi al sito di Italcheck da smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, oppure si può scaricare gratuitamente l'App Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è al 100% italiano.



Informazioni sul video

Publicato il 01/07/14

TORINO 30 Giu (Spazi Inclusi) - Come si fa a scoprire se un prodotto è realmente realizzato in Italia? Il Made in Italy, si sa, è noto e apprezzato in tutto il mondo. Chi lo ama davvero segnala spesso, però, difficoltà a riconoscere l'autenticità dei prodotti. Dall'idea dell'**imprenditore torinese Marco Masselli è nato Italicheck**, un sistema innovativo in grado di verificare ciò che è realmente "fatto in Italia", attraverso un nuovo sistema di accreditamento digitale.

Le aziende possono appoggiarsi su una **piattaforma digitale brevettata**, fruibile in tutto il mondo da qualsiasi device, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), e permette ai clienti finali un controllo rapido ed efficace e di ottenere maggiori informazioni sul prodotto. Un certificato e un qr code salveranno dalla contraffazione.

"Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italicheck e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un **audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italicheck** - spiega Masselli -. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italicheck".

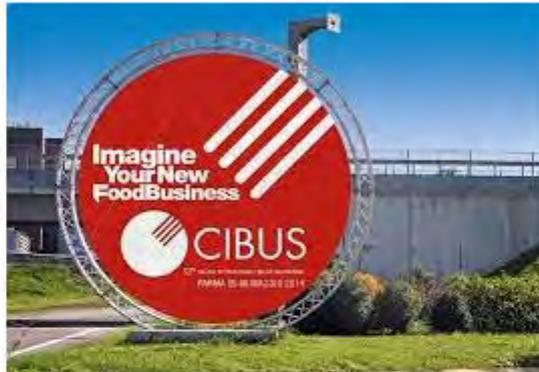
I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italicheck si avvale del supporto di **Agroqualità S.p.A.**, società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italicheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Sono circa **150 le aziende accreditate sulla piattaforma**; ciascuna paga circa **730 euro all'anno per la certificazione**. Food ma anche artigianato orafa, occhialeria, meccanica, abbigliamento, i settori commerciali delle imprese che hanno deciso di promuovere la propria produzione attraverso la certificazione Italicheck e la piattaforma di tracciabilità.

Tra esse, anche Albergian, marchio storico della tradizione alimentare piemontese, che da 106 anni crea specialità da degustare con gioia: autentiche delizie per gli appassionati di genuinità, per i cercatori di sapori, per i cultori del buon gusto. "Sicuramente assisteremo ad uno sviluppo consistente dell'agroalimentare italiano nei prossimi anni e l'internazionalizzazione sarà uno degli strumenti per rilanciare il nostro paese ed i nostri prodotti all'estero – dichiara **Giacomo Tillino di Albergian** -. Da anni ci impegniamo a produrre in Italia e a mantenere alti i nostri standard di qualità e per noi è molto importante riuscire a rendere trasparente il processo produttivo autenticamente Made in Italy, del quale andiamo orgogliosi e fieri e che vogliamo valorizzare".

Masselli, intanto, è pronto a lanciare un'idea nuova per promuovere il vero Made in Italy. Accanto ad Italcheck sta per prendere forma anche il progetto **Italian Id** (Identity).

Cibus (Parma, 5-8 Maggio 2014) il debutto di Italccheck



ITALCHECK PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY Un certificato e un qr code ci salveranno dalla contraffazione
Debutta oggi a Cibus (Parma, 5-8 Maggio 2014) la certificazione di Italccheck, sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia. Presentato nello stand del RINA, società di certificazione internazionale (Pad. 7, Stand B37), Italccheck è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce, da un'idea dell'imprenditore torinese Marco Masselli, per supportare il Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di...

Winter Usa Tour per 7 eccellenze del gusto Made in Italy



Sala Stampa

January 12, 2015



Tempo di lettura in minuti

3

La startup **Italcheck**, ma anche **Albergian**, **Calabria Food**, **Fratelli Minaglia**, **J.Gasco**, **Palazzolo**, **Quickmill**, **Rizzoli Emanuelli** pronte ad incontrare buyer, ristoratori e consumatori tra **San Francisco**, **Santa Cruz** e **Las Vegas**

Italcheck, startup nata in Italia (a Torino) nel 2014 che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del **Made in Italy** e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia, protagonista, insieme ad **Agroqualità** e alle aziende italiane certificate, di un tour americano lungo la West Coast. L'obiettivo è fare conoscere e apprezzare i prodotti italiani di piccole aziende del nostro Paese. Dalla pasticceria alle marmellate artigianali, dalle bibite alla pasta, saranno 7 le aziende artigianali (**Albergian**, **Calabria Food**, **Fratelli Minaglia**, **J.Gasco**, **Palazzolo**, **Quickmill**, **Rizzoli Emanuelli**), che si muoveranno tra San Francisco, Santa Cruz e Las Vegas per incontrare buyer, ristoratori e consumatori amanti delle eccellenze italiane.



The banner features the 'Ital Excellence' logo with the tagline 'TRULY ITALIAN MADE' and the Italian flag. Below the logo is a silhouette of the New York City skyline. The main title 'WINTER USA TOUR' is prominently displayed. A table lists the tour stops:

Location	Date
SAN FRANCISCO	11/13 GENNAIO
SANTA CRUZ	15 GENNAIO
LAS VEGAS	20/22 GENNAIO
NEW YORK	28/30 GIUGNO

Logos of participating companies (Albergian, Calabria Food, Fratelli Minaglia, J.Gasco, Palazzolo, Quickmill, Rizzoli Emanuelli) are shown at the bottom. The website www.italexcellence.com is also listed.



«Il Made in Italy vive una stagione d'oro negli Stati Uniti – ha dichiarato Marco Masselli amministratore delegato di **Italcheck** - lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi all'esportazione e al consumo dei nostri prodotti. Quando **Italcheck** è nata, circa un anno fa, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%»



«Il mio obiettivo – ha aggiunto – era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare il prodotto puntando all'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda artigianale, da sola, non ha la struttura per arrivare. Il tour americano rappresenta l'inizio di questo percorso. L'Italia è posizionata all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli USA e la percentuale di export cresce ogni anno di diversi punti. I consumatori americani sono sempre più attenti a ciò che acquistano e **Italcheck** è lo strumento ideale per guidarli a una scelta ancora più consapevole. Italexcellence è dunque il progetto di **Italcheck** che debuta in questi giorni per la promozione e valorizzazione dell'autentico prodotto italiano all'estero».

MADE IN ITALY IN TOUR – LE TAPPE

Prima tappa **San Francisco** dove, fino al 13 Gennaio, è in programma uno degli appuntamenti più attesi sulla West Coast, il Winter Fancy Food, una mega Salone del Gusto dedicato all'agroalimentare.

Il 15 gennaio **Italcheck** e le aziende certificate saranno protagoniste di **Italian Gala Dinner**, organizzato a Santa Cruz presso la storica pizzeria italiana Tramonti (528 Seabright Avenue, Santa Cruz, CA 95062, Stati Uniti). Una cena tutta italiana preparata dallo chef Roberto Notarpietro per assaggiare, degustare e conoscere i prodotti del nostro territorio.

Dal 20 al 22 Gennaio i prodotti **Italcheck** saranno invece ospiti al Kbis di Las Vegas nello stand di Bartazzoni Spa, l'azienda reggiana specializzata negli elettrodomestici per la cottura, che ha scelto di raccontare l'eccellenza italiana attraverso degli **showcooking** realizzati dallo chef Notarpietro durante tutto l'arco della manifestazione. Un omaggio all'Italia, alla dieta mediterranea e alle eccellenze del nostro paese.

Italcheck

Italcheck è un sistema di certificazione e tracciabilità. Le aziende interessate a tutelare e promuovere la propria produzione attraverso la certificazione **Italcheck** e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento **Italcheck**. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale italiano, che contribuisce al progetto **Italcheck** mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Il bollino **Italcheck** autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.



incontri

MADE IN ITALY

LA PAROLA A UN ESPERTO

Giurista e industriale coinvolto in prima persona sul tema con l'azienda di famiglia, Dario Casalini mette la sua competenza specifica al servizio dei nostri lettori per fare il punto sulla legislazione sul "Made in". Luci e ombre, realtà e paradossi, opportunità e sfide: un interessante contributo per fare chiarezza su quello che è oggi un nodo cruciale per le aziende di fascia premium

Per Dario Casalini, ex Professore universitario di Diritto Pubblico oggi alla guida di Maglificio Po, il Made in Italy è al contempo motivo di orgoglio e un nervo scoperto. Dal 1936 Oscalito produce nel suo stabilimento torinese dal filato al capo finito: un prodotto al 100% italiano e "fatto in Italia" che, però, sottolinea Casalini, "non è tutelato a livello internazionale e subisce la 'concorrenza sleale' di competitor che beneficiano della lacunosità delle normative vigenti". Partiamo da qui per capire qual è lo status quo in Europa e quali sono, oggi, scenari e prospettive per chi fa vero Made in Italy.



DARIO CASALINI

Dottor Casalini, a livello di etichettatura cosa prevede la legislazione internazionale?

La normativa attuale (art. 24, Codice doganale UE) stabilisce che il prodotto si può fregiare dell'etichetta di "made in" nel paese dove avviene soltanto l'ultima fase di produzione. In chiave di "Made in Italy", non fa dunque differenza se il prodotto è fatto altrove, purchè l'ultimo passaggio avvenga in Italia: questo a totale danno di chi, come noi, vanta una filiera produttiva 100% italiana e si accolla i costi di una manodopera qualificata decisamente più costosa. La normativa europea, per armonizzare le varie legislazioni nazionali, stabilisce una regola "al ribasso" valida per tutti, meno tutelante per i singoli Stati, in particolare per l'Italia. È evidente che, in Europa, l'Italia ha più interesse a tutelare il "made in", rispetto ad altri paesi che possono essere addirittura controinteressati a una normativa più stringente.

Può farci qualche esempio?

Basti pensare al lungo dibattito politico in Italia e in Europa sulla disciplina della tracciabilità che infine non è mai entrata in vigore. Non ha aiutato neanche l'introduzione del sistema RFID nel tessile, poiché oggi tracciare la propria filiera di produzione è una

libera scelta dell'azienda ma non ha riconoscimento legale.

Il prodotto tessile italiano non è dunque tutelato in alcun modo in chiave istituzionale?

A livello nazionale non è nemmeno richiesta l'indicazione d'origine, obbligatoria solo se il capo è prodotto fuori dall'UE (art. 6, codice consumo) mentre è obbligatorio indicare la composizione: di qui il dilagare di cartellini "designed in", "imported by", "distributed by"... usati per evitare di incorrere nel reato di falsa dichiarazione (art. 4, co. 49-49bis, l. 350/2003).





Paradossalmente, la norma penale che sanziona la falsa dichiarazione è oggi l'unica norma a tutela del Made in Italy, ma non esiste uno standard di certificazione internazionale. E, senza uno standard che la renda spendibile in termini legali, la dichiarazione di per sé ha un valore puramente promozionale. L'unico caso in cui la dichiarazione ha un peso legale è la dichiarazione di origine preferenziale, obbligatoria per usufruire delle agevolazioni doganali. Per le aziende, come la nostra, a filiera verticale in-

tegrata è però tutt'altro che facile presentarla: se il filato è fatto in Italia, la materia prima infatti è spesso importata in quanto selezionata su provenienze di eccellenza (cotoni egiziani, sete cinesi, lane australiane....). Un vero paradosso.

Quali sono secondo Lei i principali ostacoli alla certificazione internazionale?

Il problema è politico: se s'introduce uno standard a livello di normativa pubblica, bisogna avere gli strumenti per controllare che venga applicato, con i relativi costi. E i grandi gruppi che muovono i mercati internazionali non hanno interesse a investire risorse per supportare le piccole medie imprese, per le quali il Made in Italy potrebbe essere un vero elemento di competitività.

Quali sarebbero secondo Lei le strade da percorrere?

In Europa l'Italia non ha oggi la capacità politica di imporsi: mi sembra però possibile istituire un criterio di certificazione valido almeno a livello nazionale. Nel food tuteliamo le eccellenze produttive con le DOP (che includono DOC, DOCG...): perché non introdurre un analogo criterio nel tessile? Un'indicazione

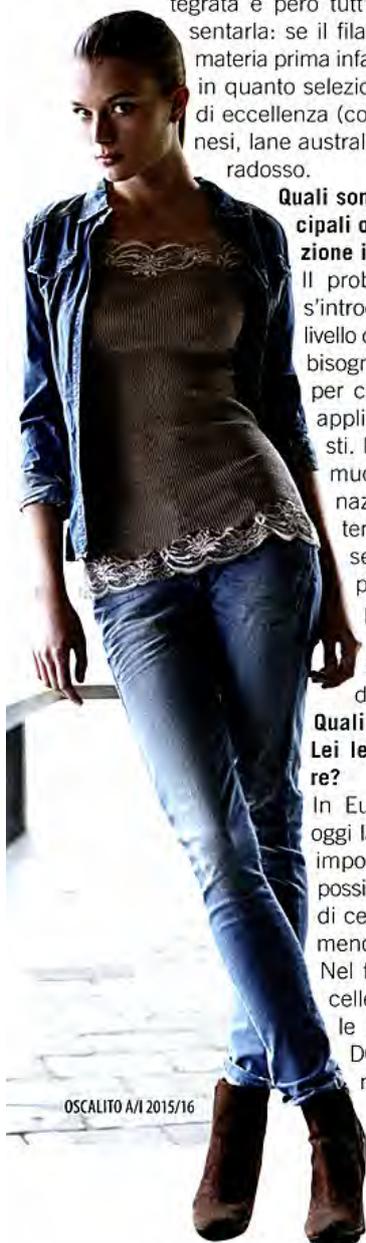
di origine non lede il libero commercio e non crea barriere alla circolazione delle merci, anzi ne tutela la qualità. Mi sembra chiaro che se non proteggiamo legalmente l'autentico "Made in Italy" con criteri nazionali più stringenti di quelli europei ben presto ci troveremo nell'assoluta incapacità di veicolare la superiorità creativa e qualitativa delle produzioni italiane: l'aver già perso la guerra del cioccolato e di altri prodotti alimentari dovrebbe insegnarci qualcosa.

Cosa possono fare oggi le aziende?

Le singole aziende possono solo cercare di raccontare al meglio quali vantaggi ottiene il cliente comprando un capo fatto veramente in Italia, nel rispetto di rigorosi standard qualitativi. E poi, se come noi non hanno una potenza mediatica sufficiente a raggiungere il grande pubblico, possono attivare delle sinergie. Un'azienda piemontese (www.ITALCHECK.it) propone un innovativo sistema di certificazione delle produzioni autenticamente Made in Italy che tuttavia non ha ancora riconoscimento legale. Non dimentichiamo infatti che tutte le ISO (le certificazioni ambientali e di qualità) sono nate come standard privati e hanno avuto un tale successo da essere poi riconosciute anche dalla normativa pubblica. Quanto a Oscalito, posso portare un esempio di au-



topromozione di autentico "Made in" che si sta rivelando di successo: da un anno e mezzo facciamo parte di Exclusive Brands Torino, un network di piccole e medie imprese Made in Turin di vari settori (tessile, gioielleria, agroalimentare, design, editoria), con spiccata vocazione all'export, che fanno della produzione 100% sul territorio un valore di eccellenza. Il fine è promuovere il Made in con iniziative di comunicazione congiunte che superino le differenziazioni merceologiche: è un piccolo primato, in quanto è il primo contratto di rete di imprese di questo tipo stipulato in Italia. A livello istituzionale resta però molto da fare...



OSCALITO A/I 2015/16

Chi siamo

Collaborare

Comunicati stampa

Pubblicità

Note legali

Privacy

Newsletter

Gazzetta Normativa Alimentare

Contatti

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente

**BIOFACH2015**

CULTURA E SOCIETÀ NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI

REGIONANDO NEL MONDO FOOD ECONOMY



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Prodotti artigianali: Intervista a Giacomo Tillino, presidente di Albergian

Albergian è un'azienda alimentare artigianale specializzata nella produzione prodotti che, dopo oltre 100 anni di storia, mantengono inalterato tutto il piacere delle cose buone fatte in casa grazie ad una

Like 0

febbraio 05, 2015

Inserisci un commento



Like 0

g+1 0

Albergian è un'azienda alimentare artigianale specializzata nella produzione prodotti che, dopo oltre 100 anni di storia, mantengono inalterato tutto il piacere delle cose buone fatte in casa grazie ad una selezione attenta delle migliori materie. E' bello poter raccontare ancora oggi una storia di famiglia che da ben quattro generazioni si dedica con passione e amore alle cose buone, alle tradizioni e ai sapori di un tempo. La storia di un'impresa storica d'Italia che, dopo oltre 100 anni di storia, è ancora gestita dalla stessa famiglia, i Tillino.

Ne parliamo con Giacomo Tillino, presidente di Albergian.

La sua azienda produce ancora secondo le tradizioni e le ricette di una volta. Solo frutta e prodotti naturali. Ci

GUSTURISMO



febbraio 05, 2015

Torino: Al ristorante "Il Buon Bio" un corso per imparare a cucinare il curry

febbraio 04, 2015

A scuola di ristorazione da Antonino Cannavacciuolo, lo chef di Cucine da incubo

febbraio 03, 2015

San Valentino a Corteinfiore, a Trani, in Puglia

CERCA IN NEWSFOOD



EXPO 2015



PUBBLICITÀ



ricette di una volta. Solo fresco e secondo stagione. Ci racconti meglio...

Albergian è il nome di una montagna di 3043 metri davanti a Pragelato, nella valle del fiume Chisone. Poco prima c'è la ciclopica fortezza di Fenestrelle, poco più su Sestrières: tutto intorno le valli alpine, con i torrenti e gli alpeggi. E' in questo mondo che nel 1908 nasce Albergian ed è qui che nascono ancora oggi le sue specialità: i liquori prodotti con le erbe alpine, le confetture dei frutti del bosco, il miele dei fiori d'alta quota, gli infusi e le erbe aromatiche, le caramelle, gli antipasti con le verdure delle vallate. Delizie naturali per rendere più buona la vita.

Nella nostra azienda teniamo molto alle tradizioni, che per noi significano rispetto della materia prima, delle antiche ricette e dei metodi di lavorazione. Composte, marmellate, frutta da bere, frutta sciroppata, miele, drops, caramelle, gelées e poi liquori, genery, grappe... Gli ingredienti di oltre 100 anni fa sono gli stessi che vengono utilizzati oggi e provengono sempre dalle stesse montagne; le ricette e i modi di preparazione sopravvivono al passare degli anni e sono il marchio di garanzia della bontà e dell'artigianalità dei prodotti Albergian.

Seguendo la stagionalità e selezionando i migliori prodotti del territorio Albergian sceglie la frutta migliore da piccole aziende agricole e produttori locali con i quali ha rapporti personali e di amicizia, perché conoscere la provenienza delle materie prime significa garantire che nei prodotti si ritrovi la genuinità e la bontà che sono il tratto distintivo di Albergian, da sempre. Tutta la frutta (e la verdura) è fresca di stagione e viene lavorata entro 48 ore dalla raccolta perché nulla vada disperso e le proprietà nutrizionali e organolettiche siano preservate. Non ci sono congelatori e non ci sono conservanti, solo frutta e verdura al 100%. Piante, fiori e frutti vengono utilizzati per creare evocazioni ed emozioni gustative particolari: rosa canina, lichene, frutti di bosco, sambuco, menta... E poi ancora fiori di castagno, di acacia e di rododendro, per il miele vergine integrale, di alta qualità, prodotto proprio nelle valli piemontesi.

Fresco e naturale, non bio. Ci può spiegare il perché?

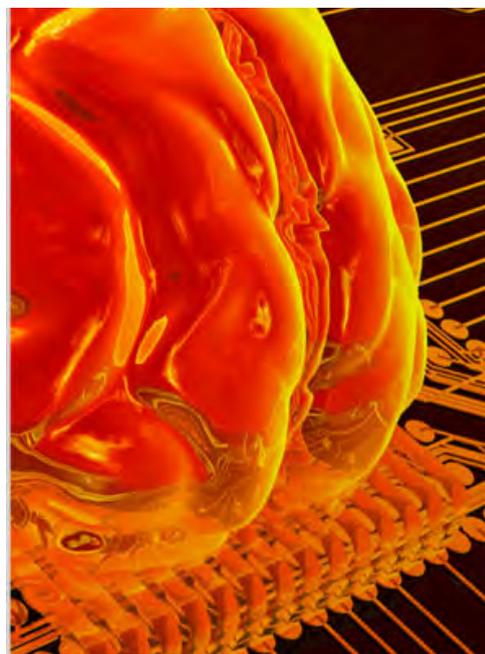
Principalmente perché la scelta è quella di adottare una filiera cortissima di approvvigionarci da micro-aziende agricole del territorio. Le piccole quantità prodotte non consente alle nostre aziende fornitrici di sostenere i costi di certificazione e quindi, non partendo da una materia prima certificata, non possiamo a nostra volta apporre la certificazione bio. Non lo viviamo come un problema perché l'altissima qualità dei nostri fornitori è la migliore garanzia. Inoltre crediamo molto nella tracciabilità e proprio per questo abbiamo certificato la nostra filiera con Italcheck



111 Legge

Diventa
"Abogado"
in Spagna e
avvocato
Stabilito in
Italia. Info!

○ ○



NEUROSCIENZE / CERVELLO

1° Regola per la Mente

Strano Esercizio per la Mente per risvegliare il tuo Intuito. [Prova](#)

VIDEO



Guarda i video
di Newsfood



febbraio 04, 2015

Chef Gastón Acurio: Quinoa

**e Cucina del
Perù a
Identità
Golose 2014**



gennaio 31,
2015

**Tiziana
Colombo: 111
Ricette senza
nichel al Gluten Free Expo
2013 (video)**



Albergian

(www.italcheck.it) come 100% Made in Italy e offriamo ai nostri consumatori in tutto il mondo, attraverso questa piattaforma, di informarsi sul nostro prodotto con un semplice click, da qualsiasi smartphone o telefonino.

Accennava ad una filiera corta e ad un aiuto alla micro impresa locale. Può raccontarci meglio?

In Albergian crediamo nella qualità delle nostre materie prime: il Piemonte è una terra ricca, capace di regalare grandi prodotti. Noi ci mettiamo un controllo scrupoloso, fatto di verifica periodica dei fornitori e analisi delle materie prime. Cerchiamo il minimo impatto ambientale: utilizziamo solo frutta fresca da aziende del territorio e la lavoriamo entro 48 ore dalla raccolta in modo da limitare le emissioni di CO₂ legate al trasporto. Seguiamo la stagionalità, rispettiamo la natura e ne otteniamo il meglio. Sosteniamo la micro-economia locale: lavorando con le aziende agricole del nostro territorio, ci garantiamo i prodotti migliori, salvaguardiamo le produzioni tradizionali e offriamo sicurezza alle aziende agricole locali.

Vi faccio alcuni esempi: la pera Martin sec è una pera tardiva, dal gusto pieno, ma certamente più costosa e meno commerciale rispetto ad altre varietà. La prugna Ramasin, tipica del saluzzese, piccola e dolcissima ma che richiede una lavorazione molto più laboriosa. O ancora la Rosa Canina di cui le nostre montagne sono ricche ma che difficilmente viene raccolta e lavorata e quindi sarebbe destinata all'oblio. Con queste lavorazioni cerchiamo anche di tutelare la bio-diversità del nostro territorio.

www.albergian.it

Redazione Newsfood.com



Mettere sul tetto un 3kW?
Prima di mettere il fotovoltaico a casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato

Share the knowledge!



NEWSFOOD SOCIAL NETWORK





Vai su Facebook


[Newsfood.com](#)
 Mi piace

Newsfood.com piace a 5.332 persone.



Plug-in sociale di Facebook

NEL PIATTO



febbraio 06,
2015

Identità Golose: Newsletter n.

428 di Paolo Marchi del 5 febbraio 2015



febbraio 06,
2015

Genitori e figli: a tavola riscopriamo

le "balle" alimentari

febbraio 05, 2015

Identità Golose ospita "Fish & Chef incontra il Custozza"



NEL MONDO



febbraio 05,
2015

A Identità Golose 2015 Stefania

Corrado presenta le sue ricette con i pistacchi americani



febbraio 05,
2015

Vini e liquori



QUESTO
MESE

A CURA DI
MARINA CELLA
E PAOLA MANCUSO

guida alla spesa

I MIGLIORI **PRODOTTI DI STAGIONE**
DA METTERE NEL CARRELLO, I NOSTRI
CONSIGLI PER GLI ACQUISTI, BUONI
AFFARI, INIZIATIVE E IDEE RISPARMIO

L'ORTAGGIO **carote novelle**

Le carote sono ormai disponibili tutto l'anno, grazie a un calendario produttivo che vede alternarsi zone differenti in Italia. Tuttavia, quelle che si trovano in vendita in inverno sono state raccolte a inizio autunno e poi conservate per la commercializzazione nei mesi successivi. In questo periodo si trovano, invece, le carote "novelle", che giungono a maturazione alla fine di **febbraio** e sul mercato fino all'inizio di giugno. Una delle zone più vocate si trova in Sicilia, in un'area di 1.300 ettari tra le provincie di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta, territori dove viene coltivata, in campo aperto, la **Carota Novella di Ispica**, Igp dal 2011. Caratterizzata da colorazione intensa e lucida, ha forma conica regolare e assenza di fessure nel fittone, senza radichette secondarie. Fresca e croccante, ha polpa tenera, con cuore **poco fibroso**, profumo intenso e aroma erbaceo. Si trova in vendita anche al super, commercializzata con il marchio delle singole aziende agricole produttrici. *P.M.*

➤ **Prezzo al super: circa € 1,80/kg.**

Con il contributo di Carmelo Calabrese, Consorzio carota novella di Ispica Igp, www.carotanollevaigp.it

6 marzo 2015



IL PESCE trota iridea

O riginaria del Nord America, è stata introdotta in Europa alla fine dell'800 perché adatta all'allevamento. Zona storica per la trota coltura italiana è il **Trentino**, dove vengono prodotte trote Igp (oltre 20.000 q l'anno): qui gli allevamenti in vasca possono contare su acque fresche (circa 10°), spesso direttamente dai ghiacciai. Con le basse temperature, infatti, la crescita delle trote è più lenta (18-24 mesi per raggiungere i 300-400 g) e quindi le carni risultano più **consistenti e magre**; la qualità delle acque, inoltre, è fondamentale per trote saporite, senza retrogusti al palato. Un particolare tipo di trota iridea è la **salmonata** - alimentata con mangimi a base di farina di crostacei per ottenere le tipiche carni rosate - dal peso superiore ai 500 g. Le trote vengono raccolte giornalmente ed eviscerate, per poi essere distribuite intere; oppure avviate a lavorazioni successive (ridotte a filetti, a carpaccio, affumicate). *P.M.*

➤ **Prezzo al super: a partire da € 9/kg (trota intera).**

Con il contributo di Diego Coller, Associazione Trotaicoltori Trentini, www.troteastro.it



LA RICETTA TOURNEDOS

Disponete sul tagliere 4 **filetti di trota salmonata** (700 g circa). Dividete ognuno in 6 strisce verticali di 3 cm di larghezza. Arrotolatele a 2 a 2, formando i tournedos. Avvolgeteli con fettine di **lardo** e fissateli con spago da cucina. Rosolateli in 30 g di **burro** con poco **timo**, salate e cuocete per 5'. Levateli dalla padella, versate nel fondo di cottura 1/2 bicchierino di **vermouth dry**, lasciatelo evaporare, aggiungete 1 dl di **panna fresca** e 1 pizzico di **zafferano**. Eliminate lo spago dai tournedos e insaporiteli per 1' nella salsa.



pasta fillo

Di origine mediorientale, è una pasta **sottilissima**, quasi trasparente (il suo nome in greco significa foglia), elastica e di **gusto neutro**, che si adatta a piatti sia dolci sia salati. Si trova **fresca**, pronta da utilizzare, oppure **surgelata**, suddivisa in fogli: perfetti per involucri e cestini ma anche per

torte salate e dolcetti. Gli ingredienti base sono **farina di frumento** e **acqua**, impastati e poi stesi da appositi macchinari in strati molto sottili. Mentre quella casalinga è del tutto priva di grassi, al prodotto industriale viene aggiunta una piccola percentuale di **olio di semi di girasole**; inoltre contiene amido (di patate o di frumento) per renderla meno appiccicosa, aceto di acquavite e sale; come conservante si usa sorbato di potassio. La pasta fillo è dunque molto **leggera**, soprattutto in confronto alla sfoglia, e adatta anche a vegetariani

e vegani. Grazie alla sua elasticità è facile da lavorare, a patto di farlo in fretta perché non si secchi, ed è molto **versatile**: si prepara al forno, frita, al vapore, nel microonde, in piatti che vanno dagli involtini primavera allo strudel. *M.C.*

Con il contributo di Peter Stuffer di Stuffer



**Italiano
al 100%**



Volete sapere se la vostra spesa è 100% italiana? Il bollino **Italcheck** ne offre la garanzia. Si tratta di un recente **sistema di certificazione** che autentica l'identità italiana dei prodotti, alimentari e non. Creato per contrastare la contraffazione del Made in Italy, funziona sia in Italia sia all'estero. I prodotti certificati sono contrassegnati dall'apposito **bollino** e da un **codice**: digitandolo su italcheck.it si ottengono informazioni sull'azienda e sulla filiera, garantite da un ente terzo (Agroqualità). *M.C.*

cucina moderna





IL PANE AL SUPER

Lievito madre e farina locale, spesso ottenuta da grani antichi: il pane fatto come un tempo ora si trova anche in alcuni supermercati, come nei punti vendita Iper e nei **Carrefour Market Gourmet**. E ancora, 70 negozi **Coop** di Piemonte, Liguria e Lombardia offrono il "pane libero" prodotto dai detenuti del carcere di Alessandria: realizzato in modo artigianale, con farine biologiche e lievito madre, lievita per 18 ore e viene cotto nel forno a legna. Oltre al pane pronto, **Unicoop Tirreno** vende lievito madre fresco e farina di tipo 2 (ossia meno raffinata) di artigiani locali, per la gioia di chi ama fare il pane in casa. *M. Soressi*

GETTY IMAGES



8 marzo 2015

CM03_06-GUIDAALLASPESA-L.indd 8



IL TAGLIO pesce o campanello

È un taglio del quarto posteriore bovino che fa parte della coscia ed è aderente allo stinco; a seconda delle regioni italiane, viene chiamato anche muscolo, gamba, piccione. Può essere di manzo o di vitello ed è abbastanza piccolo, sui 2 kg circa di peso. Il pesce fa parte della **famiglia dei muscoli**, cioè di quei tagli ricchi di tessuto connettivo **gelatinoso**, come la spalla e il cappello del prete, che si scioglie in cottura ammorbidendo la carne. Nel pesce, costituito da più fasce muscolari, la parte gelatinosa è solo quella centrale, che è la più tenera e si può anche scaloppare per bistecche da cuocere in padella. Tutto il taglio è comunque morbido ed è perfetto per le **lunghe cotture** come brasato, stracotto, spezzatino, goulash. È buono anche bollito e regala un brodo saporito. Il pesce di vitello o di scottona si può cuocere arrosto (vedi ricetta a lato) o a spezzatino. *M.C.*

LA RICETTA

PESCE ARROSTO DI PRIMAVERA

Fate togliere dal macellaio il filoncino gelatinoso centrale a 1 **pesce** di scottona di 2 kg circa. Lessate 3 **asparagi** bianchi e 3 verdi e 8 **uova di quaglia**. Farcite il pesce aperto a libro disponendo al centro le uova di quaglia e ai 2 lati gli asparagi. Salate, pepate, arrotolate la carne, avvolgetela con qualche fetta di **pancetta** e legatela bene. Trasferitela in una teglia con olio extravergine d'oliva e un battuto di **sedano**, **carota** e **cipolla**, fatela rosolare, poi infornatela a 160° coperta di alluminio per 1 ora e 30-45 minuti. A metà cottura spruzzate di vino bianco. Fate raffreddare l'arrosto, poi servitelo a fette con il fondo di cottura frullato. Per 8 persone.

➤ **Prezzo dal macellaio: € 12-13/kg.**

Con la consulenza del macellaio **Bruno Bassetto** (Treviso), autore anche della ricetta

5 CONSIGLI PER LA SPESA ONLINE

Gli italiani stanno imparando a fare la spesa sul web. A dispetto del calo dei consumi alimentari dovuto alla crisi, **aumentano** gli acquisti online: il 30% degli utenti internet, secondo l'indagine Google-TNS (11-2014). Il motivo? La ricerca di sconti e promozioni, la possibilità di confrontare i prezzi; tra i prodotti più cliccati **specialità regionali** come olio, formaggi e salumi. Non mancano gli **imbrogli**, come rileva un'altra indagine della testata Frodi alimentari in collaborazione con il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) e i Nuclei Antifrodi Carabinieri. Per evitarli, ecco alcuni **consigli** del MDC.

GUARDA BENE

Controllate che le foto siano chiare e complete, con la denominazione di vendita e il marchio del produttore. Se possibile, leggete le etichette.

DA CHI COMPRI

Verificate se state acquistando dal sito di un'azienda o da un intermediario: in questo caso controllate da chi proviene il prodotto.

PREZZI

Attenzione a prezzi troppo bassi, possono nascondere prodotti di bassa qualità. Controllate se la cifra comprende Iva, spese di spedizione, assicurazioni.

RECLAMI

Se la merce è avariata, scaduta o diversa da quella ordinata, potete fare reclamo al venditore, che è tenuto a sostituirla o a restituire i soldi.

SICUREZZA

Verificate che la connessione internet sia protetta, cioè che l'indirizzo inizi con https (non http) e che durante la transazione ci sia l'immagine di un lucchetto.



PRODOTTI PRIMO PREZZO, VENDITE IN CALO

Gli italiani snobbano i prodotti di primo prezzo, i più economici tra quelli venduti dalle catene distributive con i propri marchi, i cosiddetti "private label". Nell'ultimo anno, infatti, le vendite sono calate e rappresentano meno del 6% della spesa complessiva. Le ragioni sono diverse. Da un lato le continue offerte promozionali hanno reso più convenienti i

prodotti di marche famose, mentre il costo di quelli "primo prezzo" è salito di circa l'1% nell'ultimo anno. Ecco perché comprarli non è più interessante come in passato. Inoltre, le catene di supermercati investono meno su questi prodotti, perché poco redditizi, e preferiscono puntare sulle marche commerciali (le cosiddette "premium", le top

del mercato), su cui hanno margini più alti. I consumatori apprezzano e in questo modo le vendite dei prodotti "premium" aumentano: sono arrivate al 5,8% del totale del giro d'affari delle private label, benché costino dal 25 al 29% più dei prezzi medi di mercato. (fonte di tutte le info: Osservatorio Marca/ università di Parma).

M. Soressi

SCAMBIARSI IL CIBO

Per contrastare lo spreco alimentare domestico è nata S-CambiaCibo, una community online su cui segnalare il cibo in eccesso da mettere a disposizione di altri. Gli alimenti vanno fotografati e condivisi sul sito scambiabicibo.it (attualmente in versione Beta, cioè da testare), con caratteristiche e data di scadenza. A loro volta i partecipanti alla community possono chiedere informazioni sui prodotti e, se interessati, ritirarli gratuitamente. L'iniziativa è nata a Bologna nell'ambito di Resilia, una cooperativa di ingegneri e web designer, e in collaborazione con Coop Adriatica.





PESTO IN VASETTO

Il più diffuso è quello alla genovese, pastorizzato ma anche fresco. È una salsa a base di basilico, olio, formaggio, frutta secca e aglio molto simile alla classica ricetta ligure, ma con alcune variazioni negli ingredienti (e nel prezzo). La denominazione corretta è infatti "pesto alla genovese" mentre quella "pesto genovese" è riservata al pesto fresco che rispetta la ricetta tradizionale approvata dal Consorzio: almeno il 25% di basilico genovese Dop, olio extravergine d'oliva italiano (meglio se ligure), parmigiano reggiano Dop o grana padano Dop, pecorino Dop, pinoli del Mediterraneo, noci europee (facoltative), aglio italiano e sale. Ecco le diciture che trovate in etichetta. M.C.

DENOMINAZIONE Pesto alla genovese: salsa con alcuni ingredienti diversi dalla ricetta tradizionale; fresca o a lunga conservazione
Pesto genovese: salsa fresca che rispetta la ricetta tradizionale (vedi sopra)

INGREDIENTI PESTO ALLA GENOVESE
Basilico: di diverse varietà in percentuale variabile. Estratto di basilico: serve a dare sapore e aroma, ridotti dalla pastorizzazione
Olio: extravergine d'oliva, italiano o meno; olio di girasole (più economico, in aggiunta o spesso in alternativa); margarina e burro (raramente)
Formaggio: parmigiano reggiano, grana padano e pecorino (Dop o meno). Formaggio grattugiato
Frutta secca: pinoli; anacardi (molto diffusi per sostituire i pinoli); noci
Aglio: esistono prodotti appositi "senza aglio".

INGREDIENTI AGGIUNTI E ADDITIVI
Patate: per fare aderire meglio la salsa alla pasta
Proteine del latte in polvere o siero di latte: per dare consistenza
Zucchero o sciroppo di glucosio
Acido citrico o lattico: correttori di acidità

SMS PER BIMBI BISOGNOSI

Non ha voce. Ma ha fame.



È il nome della campagna per combattere la piaga della malnutrizione in Costa D'Avorio lanciata dal CIAI (ciai.it), ong che lavora a progetti di cooperazione per l'infanzia. La raccolta fondi, a cui si può partecipare con l'SMS solidale al numero 45505 (2 euro da cellulari e 2-5 euro da rete fissa) è attiva dal 14 febbraio al 4 marzo e servirà a realizzare un centro nutrizionale per 500 bambini sotto i 5 anni che vivono in condizioni critiche.





QUESTO MESE
GUIDA ALLA SPESA



IL FRUTTO pera angelys

È una **nuova varietà** di pera, di origine francese e coperta da brevetto, selezionata nel 2000 dall'incrocio tra la Decana d'Inverno e la Decana del Comizio. Rispetto a questa, delicata e facilmente deperibile, la Angelys è più resistente. Si riconosce per le grosse dimensioni (circa 300 g), la forma tondeggiante e la buccia di color bronzo ricoperta da una rugginosità fine. Il picciolo, corto e grosso, è caratterizzato dalla "ceratura" rossa tipica delle Decana. La polpa, di grana fine e fondente, ha sapore dolce e aromatico e **non si ossida** al taglio, particolarità che la rende ideale sia per il consumo fresco, nelle macedonie, sia nelle preparazioni in cucina. Di varietà **tardiva**, viene raccolta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre e la buccia non viene trattata per la conservazione; dopo un periodo in atmosfera controllata di circa 60-90 giorni, si trova in commercio fino a tutto maggio. Viene coltivata nella Pianura Padana, con un raccolto di circa 40.000 quintali l'anno. P.M.

SONIA FEDRIZZI

► **Prezzo al super: circa € 2,48/kg.**

Con il contributo di Carlo Spreafico, produttore, www.spreafico.net

LA RICETTA

COPPE PERE E CIOCCOLATO

Sbucciate 8 pere, eliminate i torsoli e riducete la polpa in quarti. Metteteli in un solo strato sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, cospargeteli di **zucchero** e cuoceteli nel forno già caldo a 90° per circa 2 ore. Fate sciogliere in una ciotola a bagnomaria 200 g di **cioccolato fondente** con 2 dl di

panna fresca e 2 dl di **latte**. Suddividete le pere in 8 coppe, aggiungete una pallina di **gelato** alla vaniglia per ciascuna, irrorate con la salsa al cioccolato preparata e cospargete con 80 g di **mandorle** a filetti tostate in un padellino senza aggiungere grassi. A piacere, decorate con altro cioccolato fondente grattugiato.



10 marzo 2015

3CM03_06-GUIDAALLASPESA-L.indd 10



PIATTI LEGGERI

La cucina senza grassi, sale o zucchero sarà protagonista di **Gusto in scena** (Venezia, 1-2 marzo, gustoin scena.it).



DELIZIE MADE IN ITALY

Appuntamento a **Taste** con le eccellenze italiane (Firenze, 7-9 marzo, pittimmagine.com).



MARCHE FOOD

Tante specialità e ottimi vini marchigiani a **Tipicità** (Fermo, 7-8 marzo, tipicita.it).



CONSUMO CRITICO

La fiera **Fa' la cosa giusta** (Milano, 13-15 marzo) insegna a vivere in modo sostenibile.



BUON VIVERE TOSCANO

Cucina live con grandi chef e mercato di prodotti locali al nuovo **Toscana terra del buon vivere** (Siena, 27-29 marzo).





IL FORMAGGIO squacquerone

Conosciuto per essere la farcitura più classica della piada romagnola, abbinato alla rucola, è un formaggio fresco a pasta molle, senza crosta né buccia, molto **cremoso**. Ricavato da latte vaccino intero lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura e lasciato maturare al massimo 4 giorni, ha sapore **dolce** e delicato, tipico del latte, con una punta acidula. Come suggerisce il nome, ha una consistenza molto morbida (più dello stracchino) e

quindi viene venduto confezionato in vaschette avvolte in carta, oppure a cucchiaiate, nei negozi di gastronomia. Per questa caratteristica, è facile da spalmare e in cucina è ideale **nelle farciture**; tal quale, può essere gustato con fichi caramellati o miele. Va consumato nel giro di pochi giorni. Lo Squacquerone di Romagna ha ottenuto la **Dop**, il massimo riconoscimento di protezione europeo, nel 2012. *M.C.*

➤ **Prezzo al super: circa € 13/kg.**

Con il contributo di Luca Comellini, produttore – www.caseificiocomellini.com

SONIA FEDRIZZI



LA RICETTA

SUSHI DI MORTADELLA

Lavorate 200 g di **squacquerone** con 2 cucchiaini di **grana padano** grattugiato e una macinata di **pepe**. Mettete sul tagliere 4 fette di **mortadella** piuttosto spesse e ricavatene 4 quadrati. Spalmateli con il composto preparato, arrotolateli, avvolgeteli con pellicola e metteteli in frigo per circa 1 ora. Tagliate i rotolini a tronchetti regolari e sistemati su 4 piatti singoli con **aceto balsamico**. Completate con un top di **pistacchi** tritati e servite.

Fritti? L'olio si ricicla

Dopo aver preparato frittelle e bomboloni, pesce, patatine e altre croccanti delizie, dove finisce l'olio di cottura? La maggior parte degli italiani lo butta nello scarico del lavello o del bagno: si calcola che nel nostro paese la produzione di **oli vegetali esausti** sia di oltre

250 mila tonnellate, di cui più della metà da consumo domestico, con gravi **danni per l'ambiente**. Infatti gli oli di scarto intasano le reti fognarie, rendendo difficoltosa la depurazione. Inoltre, se raggiungono il terreno, formano una pellicola che impedisce alle piante di assorbire i nutrienti; mentre se arrivano in mare o nei corsi d'acqua, creano un velo che

ostacola l'ossigenazione. Che fare dunque per non danneggiare l'ambiente? La **soluzione** migliore è quella di **raccogliere** l'olio usato e portarlo nelle **isole ecologiche**, dove viene ritirato dal Conoe (Consorzio Obbligatorio Nazionale raccolta e trattamento Oli e grassi vegetali e animali Esausti) per essere riciclato in biocombustibile oppure smaltito adeguatamente. *M.C.*



NEL SERVIZIO FOTO DI GETTY IMAGES (1), MONDADORI SYNDICATION

SEGNALA UN'ECCELLENZA

GALLERY

DICONO DI NOI

IL PUNTO DI ROSSANA PACE

INTERVISTA A ENRICO
LOCCIONI DI COSTANZA
SCIUBBA CANIGLIALe nostre iniziative
hanno ottenuto il patrocinio di:

Il segreto »

Sei a conoscenza di un'Eccellenza della tua città o della tua Regione? C'è un inventore o un personaggio geniale del passato secondo te dimenticato, un innovatore attivo ancora oggi, una realtà (istituzione, museo o impresa) che secondo te rappresenta le caratteristiche migliori dell'Italia?

Raccontaci la tua "scoperta" inviando una mail ad info@eccellenzeitaliane.it o scrivendo ad Eccellenze Italiane, via Monti Parioli 62, 00197 Roma.

Saremo felici di ricevere le vostre segnalazioni ed ogni documento immagine o fotografia relativi alla "vostra" eccellenza siate in grado di inviarci. Le segnalazioni più interessanti verranno inserite nella nostra "vetrina dei segnalati", con il nome del segnalante (a meno che non specifichiate altrimenti) e la data della segnalazione.

Ci proponiamo, grazie al vostro aiuto, di valorizzare queste realtà sia attraverso la nostra rivista sia prendendole in considerazione per le nostre pubblicazioni ed iniziative.

Mi piace

Condividi

Piace a te, [Maria Chiara Laurenti](#) e altre 546 persone.

VETRINA DEI SEGNALATI

ANTICA CORTE DELLE NINFEE - DIMORA STORICA - TRAPANI

Leggi ▼

FOTOGEK FENAROLI

Leggi ▼

DAL 29 DICEMBRE 2014 LA MOSTRA 'NAUFRAGI' AL MUSEO REGIONALE DI CAMARINA

Leggi ▼

MOSTRA 'NAUFRAGI' AL MUSEO REGIONALE DI CAMARINA

Leggi ▼

PASTIFICIO ANDARINOS

Leggi ▼

PASTICCERIA CRISTIANO

Leggi ▼

TIPOGRAFIA FACCIOTTI DAL XVI SECOLO

Leggi ▼

MASSIMO PENNACCHINI - IL PITTORE DEL TANGO

Leggi ▼

IDROBIRO

Leggi ▼

LETTERA DI SERENA CACCIOLA AL PRESIDENTE NAPOLITANO

Leggi ▼

ALTAIR 4 MULTIMEDIA

Leggi ▼

LA VOCE DI NEW YORK - 11 DICEMBRE 2013

Leggi ▼

STUDIO RUFUS CAVALLI & POLI

Leggi ▼

AZIENDA AGRICOLA VALLECAMONICA

Leggi ▼

MARIO ACERBONI

Leggi ▼

TRENTA7 DI ELEONORA MOCCIA

Leggi ▼

RICERCA

NOTIZIE D'ECCELLENZA

RI-GENERAZIONE

ALESSIO ZULLI ARTIGIANATO ITALIANO ALLO STATO PURO	Leggi ▼
PIANA CLERICO 1582 - FILO TESSILE D'ORO CERTIFICATO	Leggi ▼
GINO COVILI (PAVULLO NEL FRIGNANO, 1918-2005)	Leggi ▼
GIOVANNI D'ONOFRIO ARTISTA	Leggi ▼
ITALCHECK PER LA TUTELA DEL MADE IN ITALY	Chiudi



La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al pil italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro.

La qualità non è riconducibile ad un singolo elemento, ma a diversi fattori che intervengono nel processo produttivo, caratterizzati da problematiche e logistiche estremamente diverse tra loro. Spesso è possibile tracciare solo parte della filiera ma attraverso il progetto Italccheck e grazie alla disponibilità di supporti tecnologici accessibili alla maggior parte dei consumatori è possibile garantire la qualità dalle materie prime alla lavorazione.

Italccheck, nuova business unit di Enisus S.r.l. - società di consulenza strategica e project management - è un sistema internazionale in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità. Nasce per supportare l'industria del Made in Italy tutelando sia i produttori attivi sul territorio italiano, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di investire in un prodotto italiano al 100%.

Le aziende che prendono parte al progetto sono selezionate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italccheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda verrà inserita nel database dei produttori accreditati Italccheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase ITALCHECK si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione per la qualità, parte del Gruppo RINA attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italccheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Ottenuto l'accreditamento, l'azienda potrà associare i suoi prodotti al marchio ITALCHECK che ne autentica l'identità italiana e avrà a disposizione un profilo facilmente consultabile sulla piattaforma del sistema. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il marchio, anche con il codice di verifica IC-code e con un QR per rendere diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La Smart Utility ITALCHECK si appoggia interamente su una piattaforma digitale immediatamente fruibile in tutto il mondo collegando l'utente direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo), permettendo un controllo rapido ed efficace.

E' possibile collegarsi al sito di ITALCHECK direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp ITALCHECK, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italccheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

La forza della collaborazione tra due realtà differenti come Enisus e Agroqualità si trova nella complementarità delle conoscenze che ognuna può offrire e la capacità di elaborarle per il raggiungimento di questo risultato, un punto di incontro che, da una parte permette di tutelare il cliente nell'ambito del mercato, dall'altra permette all'azienda di porsi in un contesto internazionale differenziandosi dai competitors, fornendo la prova a 360 gradi della qualità della propria produzione italiana al 100%.

www.italcheck.it - www.agroqualita.it

Attiva dal 1995, Agroqualità è nata dall'esigenza delle Camere di Commercio di sostenere le produzioni agroalimentari di qualità tramite la certificazione dei prodotti e dei sistemi. La società opera anche per la valorizzazione di altre importanti filiere del Made in Italy: turismo, tessile e orafico ed è organismo accreditato per i principali schemi certificativi nazionali e internazionali.

GLORIA V. FENAROLI FOTOGRAFA	Leggi ▼
QUOTUS, CARTOLERIA DI LUSO	Leggi ▼
MS. ALICE PAIOTTI - MANAGING DIRECTOR PAYACHT SRL	Leggi ▼
VETRERIA SCERRATO	Leggi ▼
IL CAPITANO E POETA MAURIZIO POGGIALI	Leggi ▼
SFERA ALLESTIMENTI	Leggi ▼
MUSEO POLARE SILVIO ZAVATTI	Leggi ▼
UN1CO: IL RIFIUTO SI FA DESIGN	Leggi ▼
GETTA LA RETE	Leggi ▼
AZIENDA AGRICOLA BONAT	Leggi ▼

Alimentazione Con Agroqualità e Italcheck la nostra gastronomia conquista gli Usa

CHIARA MERICO

Un tour sulla West Coast per le eccellenze gastronomiche made in Italy: le città di Santa Cruz, San Francisco e Las Vegas, nell'ovest degli Stati Uniti, hanno ospitato il progetto Italexcellence. Il viaggio a tappe è stato organizzato da Agroqualità e Italcheck, startup fondata lo scorso anno a Torino con l'obiettivo di tracciare la filiera del made in Italy e certificare i prodotti realmente realizzati in Italia: sette piccole aziende dell'agroalimentare hanno potuto incontrare buyer, ristoratori e consumatori appassionati di gastronomia tricolore, allo scopo di espandere il loro giro d'affari al promettente mercato statunitense. Si tratta di aziende specializzate in prodotti tipici del territorio italiano, come le marmellate e i liquori piemontesi di Albergian, le salse a base di pomodoro di Calabria Food, la pasta dei Fratelli Minaglia, le bibite di J.Gasco, i dolci della palermitana Palazzolo e i prodotti a base di pesce di Rizzoli, ma anche le macchine da caffè della lombarda QuickMill.

«Il made in Italy vive una stagione d'oro negli Usa: lo confermano il successo dei ristoranti italiani, tra i più apprezzati in America, ma anche i dati relativi alle esportazioni e al consumo dei nostri prodotti. L'Italia è all'ottavo posto nella classifica dei principali fornitori di prodotti agroalimentari verso gli Usa e la percentuale di export cresce di anno in anno - ha dichiarato Marco Masselli, Ad di Italcheck -. Quando la società è nata, la mia idea era di offrire un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità di un prodotto preservandone l'identità, e tutelando sia i produttori attivi sul territorio, sia i consumatori di tutto il mondo che scelgono di acquistare un prodotto italiano al 100%». Non solo: «Il mio obiettivo - ha aggiunto Masselli - era anche più ambizioso: aiutare le aziende a valorizzare i prodotti puntando sull'export, facendole uscire dai confini nazionali per aprire nuovi mercati, facendo squadra per arrivare là dove una piccola azienda, da sola, non ha

la struttura per arrivare». A questo scopo è stato organizzato il tour Italexcellence, che ha toccato nella prima tappa la città di San Francisco, dove dall'11 al 13 gennaio si è tenuto il Winter Fancy Food, un grande salone dedicato al cibo di qualità con oltre 1300 espositori da 35 Paesi; le aziende si sono poi spostate a Santa Cruz, dove il 15 si è tenuta la cena di degustazione di prodotti tipici Italian Gala Dinner, per poi partecipare, dal 20 al 22, alla fiera degli articoli da cucina Kbis di Las Vegas, dove sono state ospiti dell'azienda reggiana di elettrodomestici Bertazzoni.



L'INCHIESTA/9

Continua la serie di articoli dedicati a indagare come la grande crisi degli ultimi sette anni ha trasformato i colossi italiani. Dopo i servizi su Fca (11 febbraio), Prada (21 febbraio), Benetton (24 febbraio), Mediaset (26 febbraio), Poste (5 marzo), Pirelli (20 marzo), Telecom Italia (22 marzo) è la volta del Gruppo Caltagirone



► 11 Aprile 2015

Il controllo del territorio si fa anche a distanza

INNOVAZIONE E RICERCA

La sicurezza si garantisce anche vigilando a distanza

INNOVAZIONE E TUTELA La ricerca trova applicazione

Alcune start up dell'incubatore del Politecnico, stanno elaborando metodi di controllo ambientale che spaziano tra webcam e monitoraggi

Massimiliano Sciuolo

■ Controllare il territorio, monitorare l'ambiente, verificare il tasso di rischio in determinate situazioni pur mantenendosi a una certa distanza. Anche questa è «sicurezza»: termine tornato infaustamente in auge dopo i recenti fatti del tribunale di Milano e nella prospettiva di eventi globali come l'Ostensione della Sindone o l'Expo. Ma la sicurezza è una parola che al suo interno contiene anche molte altre sfaccettature: dalla prevenzione del rischio idrogeologico alla difesa delle colture da parassiti o batteri (l'esempio della Xylella, che sta facendo strage di ulivi in Salento è l'esempio più lampante e vicino in senso cronologico).

Ecco perché, proprio a seguito di ciò che la cronaca ci ha sottoposto nelle ultime ore, assumo una valenza ancora superiore e «trasversale» le ricerche che si stanno conducendo in questi mesi in questi anni presso I3P, l'incubatore di aziende innovative del Politecnico di Torino. Si spazia dall'uso delle webcam per controllare in remoto determinate porzioni di territorio ad altre strumentazioni che permettono di verificare il rispetto di vincoli e parametri pur senza avere la necessità della presenza umana sul luogo.

Prospettive e potenziali di applicazione che saranno esplorati martedì, in occasione del convegno «Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura», ospitato proprio presso I3P a partire dalle 17. Sarà l'occasione per conoscere le tecniche più innovative per portare l'agricoltura nel futuro: dalle strumentazioni per misurare l'intensità della pioggia alle risoluzioni delle criticità in ambito idrogeologico, fino alle analisi da remoto di parametri ambientali in campo agricolo e viticolo. E ancora controllo di ambienti di conservazione e stoccaggio di alimenti e monitoraggio delle emissioni pericolose o comunque sgradevoli.

Nel corso dell'appuntamento, i riflettori saranno puntati sulle start up che hanno inventato proposte che vanno sotto il nome di «Waterview», «Resolving», «iXem», «Microla», «Evolvea» e «ItalianID». Waterview, per esempio, nasce per sviluppare il sistema SmartRain, una tecnica innovativa basata sull'elaborazione delle immagini che permette di misurare a costi accessibili l'intensità delle precipitazioni piovose. La sua applicazione in ambito agricolo permette di facilitare il controllo e la gestione

dell'acqua e i trattamenti delle piante, fattori chiave per il successo del raccolto. Resolving, invece, è una startup specializzata in ambito idrogeologico, fornisce servizi specialistici per la risoluzione delle problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di opere in sotterraneo come gallerie, caverne, condotte e miniere in condizioni difficili e per la gestione e risoluzione delle criticità connesse con la stabilità dei pendii naturali e fronti minerari. Si chiama iXem il sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo. Tramite l'impiego di sensori e telecamere wireless, un agronomo potrà consultare in tempo reale e da remoto lo stato delle proprie piante. Una soluzione già applicata in campo viticolo e che presto sarà sperimentata nella coltivazione degli ulivi e dei frutti. Microla ha invece sviluppato il sistema di monitoraggio GMCA per il controllo remoto delle aree di stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli, così come Evolvea ha sviluppato CROMoS, sistema per il monitoraggio delle emissioni di cattivi odori. ItaliaID, infine, propone Italcheck, sistema internazionale di certificazione e

tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy. «La filiera agroalimentare è un ambito in grande trasformazione, nel quale la costante ricerca di "valore aggiunto" porta a una domanda di soluzioni e tecnologie molto eterogenee tra loro - dice Marco Cantamessa, presidente dell'Incubatore -. I3P è lieta di offrire agli operatori di questo settore una selezione delle start up che possono contribuire a questo processo».



HOME ECONOMIA INTERNI ESTERI POLITICA TRASPORTI-MOTORI TLC

SANITA' AGROALIMENTARE AMBIENTE-ENERGIA CULTURA SPECIALI

AGROALIMENTARE



AGRICOLTURA: I3P, NUOVE TECNOLOGIE PER MONITORAGGIO PIANTE E COLTURE

AGG - 09/04/2015 13:40



0

Mi piace

ROMA (AGG) - Dalla Xylella, il batterio che sta uccidendo gli ulivi del Salento, alla moria delle api causata da pesticidi e parassiti, è sempre più impellente in agricoltura l'esigenza di monitorare in tempo reale lo stato di salute di piante e colture. E non solo. Anche i parametri ambientali e idrogeologici sono fondamentali per il successo di un raccolto e la sicurezza delle persone. Ma se fino a qualche anno fa i controlli potevano essere garantiti solo dall'uomo, oggi arrivano in aiuto le nuove tecnologie per rendere più smart ed efficienti queste operazioni. Tecniche innovative per misurare l'intensità della pioggia, risoluzioni delle criticità in ambito idrogeologico, analisi da remoto di parametri ambientali in campo agricolo e viticolo. E ancora controllo di ambienti di conservazione e stoccaggio di alimenti, e monitoraggio delle emissioni odorigene. Sono alcune delle soluzioni innovative che diverse startup incubate presso I3P, l'Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, hanno sviluppato per rispondere alle problematiche attuali ed emergenti in campo ambientale e agricolo. Queste nuove tecnologie saranno al centro dell'evento dal titolo "Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura" che si svolgerà il 14 aprile presso I3P. Nel corso dell'appuntamento, le innovazioni verranno presentate anche attraverso un'area espositiva allestita dalle startup che hanno ideato i prodotti: Waterview, Resolving, iXem, Microla,

TRADUCI



Expo - Milano
2015



MILANO 2015

**Leggi gli
articoli...**

Ultime Notizie

AGG -
14/04/2015 12:20

ISTAT: +0,1% I
PREZZI AL
CONSUMO A
MARZO 2015

AGG -
14/04/2015 12:18

EXPO:
COLDIRETTI,
NASCE PRIMA
PIZZA TUTTA

Evolvea e ItalianID. Waterview nasce per sviluppare il sistema SmartRain, una tecnica innovativa basata sull'elaborazione delle immagini che permette di misurare a costi accessibili l'intensità delle precipitazioni piovose. La sua applicazione in ambito agricolo permette di facilitare il controllo e la gestione dell'acqua e i trattamenti delle piante, fattori chiave per il successo del raccolto. Resolving, startup specializzata in ambito idrogeologico, fornisce servizi specialistici per la risoluzione delle problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di opere in sotterraneo (gallerie, caverne, condotte, miniere) in condizioni difficili e per la gestione e risoluzione delle criticità connesse con la stabilità dei pendii naturali e fronti minerari. iXem è un sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo. Microla ha invece sviluppato il sistema di monitoraggio GMCA (Gas Monitoring for Controlled Atmosphere) per il controllo remoto delle aree di stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli: questa tecnologia è una soluzione ideale per ambienti commerciali ed industriali dedicati alla trasformazione degli alimenti ed allo stoccaggio degli stessi. Un'ulteriore innovazione è targata Evolvea, startup che ha sviluppato CROMoS, un sistema per il monitoraggio delle emissioni odorigene che consente di misurare in continuo l'impatto creato da impianti che generano cattivi odori. CROMoS, basato su una rete di sensori off-grid, è facilmente installabile senza impattare sulla normale attività lavorativa delle aziende. Infine, ItaliaID presenterà Italcheck, sistema internazionale di certificazione e tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy tramite l'utilizzo di una smart utility in grado di leggere il codice o il Qrcode del prodotto. Un sistema per tracciare la produzione attraverso l'etichetta e dare la possibilità al consumatore di verificare attraverso lo smartphone la provenienza sicura del prodotto.

ITALIANA

AGG -

14/04/2015 11:55

Archivio

Cerca nell'archivio



Speciali

**AGROALIMENTA
RE**

**TELECOMUNICA
ZIONI**

TRASPORTI

CHI SIAMO

DOVE SIAMO

CONTATTI

14/04/2015 16:38 - **ISMEA: +1,5% I PREZZI AGRICOLI A MARZO**

14/04/2015 12:26 - **INFLAZIONE: COLDIRETTI, +12,6% PREZZI VERDURA FRENA DEFLAZIONE**

14/04/2015 12:18 - **EXPO: COLDIRETTI, NASCE PRIMA PIZZA TUTTA ITALIANA**

13/04/2015 15:43 - **MERCATI AGROALIMENTARI: ISMEA, CONTRAZIONE PREZZI PERLE CARNI**

13/04/2015 14:29 - **FIRMATO ACCORDO TRA BIRRA PERONI E CONFAGRICOLTURA**



5 cibi da non mangiare :
Se smetti di mangiare questi 5 cibi
perdi grasso addominale ogni giorno.

Mai mangiare





Mercoledì, 15 aprile 2015 - Ore 09:52

Scegli Tu! ▶

▶ Webcam

▶ Start up impresa

▶ Agricoltura

▶ Meteo pioggia

HOME

CHI SIAMO

FORMAZIONE

CONTATTI

PARTNERS

MAPPA SITO

YouTube

facebook

twitter

NOTIZIE

EVENTI

CORSI E
SEMINARI

TESTI UTILI

SPECIALI

FINANZA
AGEVOLATA

NORMATIVA

AZIENDE

LAVORO

Alternativa Sostenibile: Ambiente

Servizi di Consulenza

g+1 4

Ambiente

Acquisti Verdi

Cultura

Edilizia Sostenibile

Enogastronomia

Energia

Mobilità

Turismo Sostenibile



Contapersone -
Retail IN

Monitoraggio dei
flussi di clienti con
le telecamere in
tempo reale!



Collabora con noi

Iscrizione Newsletter



11 Aprile 2015 - 11:30

NOTIZIE - Letto: 341 volte

Webcam e controlli a distanza: la tecnologia trasforma

l'agricoltura e il monitoraggio ambientale

Tecniche innovative per misurare l'intensità della pioggia, analisi da remoto dei parametri ambientali in agricoltura, risoluzione delle criticità in ambito idrogeologico. Sono solo alcune delle innovazioni che le startup stanno mettendo in campo per portare l'agricoltura e il monitoraggio ambientale nel futuro.

g+1 4

Mi piace 17 Condividi

Tweet 9

Share 5

A questi temi è stato dedicato l'incontro **"Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura"**, che si svolgerà il 14 Aprile presso l'I3P del Politecnico di Torino. Dalla **Xylella, il batterio che sta uccidendo gli ulivi del Salento, alla moria delle api causata da pesticidi e parassiti, è sempre più impellente in agricoltura l'esigenza di monitorare in tempo reale lo stato di salute di piante e colture.** E non solo. Anche i parametri ambientali e idrogeologici sono fondamentali per il successo di un raccolto e la sicurezza delle persone. Ma se fino a qualche anno fa i controlli potevano essere garantiti solo dall'uomo, oggi arrivano in aiuto le nuove tecnologie per rendere più smart ed efficienti queste operazioni.

E instruments ECOLine

Analizzatori Gas
Combustione Rivelatori
Sicurezza Cercafughe



Portare l'agricoltura nel futuro. Tecniche innovative per misurare l'intensità della pioggia, risoluzioni delle **criticità in ambito idrogeologico**, analisi da remoto di **parametri ambientali in campo agricolo e viticolo**. E ancora controllo di ambienti di conservazione e stoccaggio di alimenti, e **monitoraggio delle emissioni odorigene**. Sono alcune delle soluzioni innovative che diverse startup incubate presso I3P, l'Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, hanno sviluppato per rispondere alle problematiche attuali ed emergenti in campo ambientale e agricolo. Queste nuove tecnologie saranno al centro dell'evento dal titolo **"Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura"** che si svolgerà il 14 Aprile (ore 17) presso I3P. Nel corso dell'appuntamento, le innovazioni verranno presentate anche attraverso un'area espositiva allestita dalle startup che hanno ideato i prodotti: Waterview, Resolving, iXem, Microla, Evolvea e ItalianID.

GLI EVENTI IN SCADENZA

Scegli Tu! ▶

▶ [Meteo pioggia](#)▶ [Il meteo Torino](#)▶ [Stazione meteo](#)

Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Misurare l'intensità della pioggia. Waterview nasce per sviluppare il sistema SmartRain, una tecnica innovativa basata sull'elaborazione delle immagini che permette di misurare a costi accessibili l'intensità delle precipitazioni piovose. La sua applicazione in ambito agricolo permette di facilitare il **controllo e la gestione dell'acqua e i trattamenti delle piante**, fattori chiave per il successo del raccolto.

Monitorare lo stato di condotte e gallerie. Resolving, startup specializzata in ambito idrogeologico, fornisce servizi specialistici per la risoluzione delle problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di opere in sotterraneo (gallerie, caverne, condotte, miniere) in condizioni difficili e per la gestione e risoluzione delle criticità connesse con la stabilità dei pendii naturali e fronti minerari.

Sensori e webcam per controllare i vigneti. iXem è un **sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo**. Tramite l'impiego di sensori e telecamere wireless, un agronomo potrà consultare in tempo reale e da remoto lo stato delle proprie piante analizzando diversi parametri. Già applicata in campo viticolo, la tecnologia verrà sperimentata anche nella coltivazioni degli ulivi e all'interno dei frutteti.

Controllo remoto delle aree di stoccaggio. Microla ha invece sviluppato il sistema di monitoraggio GMCA (Gas Monitoring for Controlled Atmosphere) per il controllo remoto delle aree di stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli. Questa tecnologia è una soluzione ideale per ambienti commerciali ed industriali dediti alla trasformazione degli alimenti ed allo stoccaggio degli stessi.

Monitoraggio dei cattivi odori. Un'ulteriore innovazione è targata Evolvea, startup che ha sviluppato CROMoS, un sistema per il **monitoraggio delle emissioni odorogene** che consente di misurare in continuo l'impatto creato da impianti che generano cattivi odori. CROMoS, basato su una rete di sensori off-grid, è facilmente installabile senza impattare sulla normale attività lavorativa delle aziende.

Tracciabilità dei prodotti e del Made in Italy. Infine, ItaliaID presenterà Italcheck, sistema internazionale di certificazione e tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy tramite l'utilizzo di una smart utility in grado di leggere il codice o il Qrcode del prodotto. Un sistema per tracciare la produzione attraverso l'etichetta e dare la possibilità al consumatore di verificare attraverso lo smartphone la provenienza sicura del prodotto. "La filiera agroalimentare è un ambito in grande trasformazione, nel quale la costante ricerca di "valore aggiunto" porta a una domanda di soluzioni e tecnologie molto eterogenee tra loro. I3P è lieta di offrire agli operatori di questo settore una selezione delle start up che possono contribuire a questo processo" ha sottolineato il presidente dell'Incubatore, Marco Cantamessa.

di Tommaso Tautonico

Scegli Tu! ▶

▶ [Software startup](#)▶ [Startup PC](#)▶ [Centralina meteo](#)▶ [Meteo sensore](#)

Testata iscritta al n. 1088 del Registro della Stampa del Tribunale di Lecce il 15/04/2011 - Direttore responsabile: Andrea Pietrarota

Copyright 2015 Alternativa Sostenibile. All Rights Reserved

Senzatonica: al via il 6 marzo a Roma la mostra contro il nucleare
Dal [6-03-2015](#) al [26-04-2015](#)

Giornata mondiale dell'ambiente: sarà il 5 giugno nell'ambito di Expo 2015
Dal [5-06-2015](#) al [5-06-2015](#)

Cristina Gabetti a Giacimenti Urbani per parlare di sostenibilità, empatia e futuro
Dal [21-11-2015](#) al [23-11-2015](#)





Detergenti ecocompatibili

Zep amplia la linea dei prodotti a ridotto impatto ambientale Ecolabel


[ATTUALITÀ](#)
[RINNOVABILI](#)
[AZIENDE E PRODOTTI](#)
[RIFIUTI & RICICLO](#)
[GREEN CITY](#)
[EVENTI & CULTURA](#)
[GREEN JOBS](#)
[ALTRE SEZIONI](#)

Webcam e controlli a distanza: la tecnologia trasforma l'agricoltura

Articolo scritto da AmbienteQuotidiano in Aziende e Prodotti 9 aprile 2015

[Mi piace](#)
[Condividi](#)

5

1

[Tweet](#)

1

[Share](#)

1



Dalla Xylella, il batterio che sta uccidendo gli ulivi del Salento, alla moria delle api causata da pesticidi e parassiti, è sempre più impellente in agricoltura l'esigenza di monitorare in tempo reale lo stato di salute di piante e colture. E non solo. Anche i parametri ambientali e idrogeologici sono fondamentali per il successo di un raccolto e la sicurezza delle persone.

Ma se fino a qualche anno fa i controlli potevano essere garantiti solo dall'uomo, oggi arrivano in aiuto le nuove tecnologie per rendere più smart ed efficienti queste operazioni.

Portare l'agricoltura nel futuro

Tecniche innovative per misurare l'intensità della pioggia, risoluzioni delle criticità in ambito idrogeologico, analisi da remoto di parametri ambientali in campo agricolo e viticolo. E ancora controllo di ambienti di conservazione e stoccaggio di alimenti, e monitoraggio delle emissioni odorigene.

Sono alcune delle soluzioni innovative che diverse startup incubate presso I3P, l'Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, hanno sviluppato per rispondere alle problematiche attuali ed emergenti in campo ambientale e agricolo.

Queste nuove tecnologie saranno al centro dell'evento dal titolo "Soluzioni innovative per il monitoraggio ambientale e l'agricoltura" che si svolgerà il 14 Aprile (ore 17) presso I3P. Nel corso dell'appuntamento, le innovazioni verranno presentate anche attraverso un'area espositiva allestita dalle startup che hanno ideato i prodotti: Waterview, Resolving, iXem, Microla, Evolvea e ItalianID.

Misurare l'intensità della pioggia

Waterview nasce per sviluppare il sistema SmartRain, una tecnica innovativa basata sull'elaborazione delle immagini che permette di misurare a costi accessibili l'intensità delle precipitazioni piovose. La sua applicazione in ambito agricolo permette di facilitare il controllo e la gestione dell'acqua e i trattamenti delle piante, fattori chiave per il successo del raccolto.

Monitorare lo stato di condotte e gallerie

Resolving, startup specializzata in ambito idrogeologico, fornisce servizi specialistici per la risoluzione delle problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di opere in sotterraneo (gallerie, caverne, condotte, miniere) in condizioni difficili e per la gestione e risoluzione delle criticità connesse con la stabilità dei pendii naturali e fronti minerari.

Sensori e webcam per controllare i vigneti

iXem è un sistema di rilevamento che permette di effettuare da remoto sia l'analisi di parametri ambientali, sia un'analisi visiva in campo agricolo. Tramite l'impiego di sensori e telecamere wireless, un agronomo potrà consultare in tempo reale e da remoto lo stato delle proprie piante

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Contapersone - Retail IN

Analizza i flussi di visitatori con le telecamere in tempo reale!


[g+](#)
[f](#)
[t](#)
[in](#)

I PIÙ LETTI



Carne di cane e gatto nei macelli cinesi. Le torture documentate da Animal Equality (VIDEO)



Ecco come costruire una lampadina con acqua e candeggina



Canile lager a Bagnoli, Bukaman protesta: "E' un luogo paradisiaco, Striscia la Notizia ha preso una cantonata"

analizzando diversi parametri. Già applicata in campo viticolo, la tecnologia verrà sperimentata anche nella coltivazioni degli ulivi e all'interno dei frutteti.

Controllo remoto delle aree di stoccaggio

Microla ha invece sviluppato il sistema di monitoraggio GMCA (Gas Monitoring for Controlled Atmosphere) per il controllo remoto delle aree di stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli. Questa tecnologia è una soluzione ideale per ambienti commerciali ed industriali dediti alla trasformazione degli alimenti ed allo stoccaggio degli stessi.

Monitoraggio dei cattivi odori

Un'ulteriore innovazione è targata Evolvea, startup che ha sviluppato CROMoS, un sistema per il monitoraggio delle emissioni odorigene che consente di misurare in continuo l'impatto creato da impianti che generano cattivi odori. CROMoS, basato su una rete di sensori off-grid, è facilmente installabile senza impattare sulla normale attività lavorativa delle aziende.

Tracciabilità dei prodotti e del Made in Italy

Infine, ItaliaID presenterà Italcheck, sistema internazionale di certificazione e tracciabilità per riconoscere l'autenticità del Made in Italy tramite l'utilizzo di una smart utility in grado di leggere il codice o il Qrcode del prodotto. Un sistema per tracciare la produzione attraverso l'etichetta e dare la possibilità al consumatore di verificare attraverso lo smartphone la provenienza sicura del prodotto.

“La filiera agroalimentare è un ambito in grande trasformazione, nel quale la costante ricerca di “valore aggiunto” porta a una domanda di soluzioni e tecnologie molto eterogenee tra loro. I3P è lieta di offrire agli operatori di questo settore una selezione delle start up che possono contribuire a questo processo” ha sottolineato il presidente dell'Incubatore, Marco Cantamessa.



Strage Tunisi: 8 turisti uccisi, tra questi potrebbe esserci un italiano



Allarme tumori per le protesi mammarie dall'Inghilterra

LEGGI ANCHE



Ministro Martina: un testo unico a sostegno del vino



Agricoltura: 57mila nuovi occupati nell'ultimo anno



Pecoraro Scanio: "Basta bugie, l'Italia deve essere Ogm Free"



Approvata la legge sulla biodiversità agraria e alimentare



Quote Latte: supporto finanziario della

Prezzi ribassati

Abbiamo abbassato i prezzi di listino per oltre 185.000 prodotti



PAGINE CONSIGLIATE

Green Economy

Maltrattamento Animali

RICERCA PER ARGOMENTO

energia solare green jobs fotovoltaico Napoli riciclo ministero dell'ambiente efficienza energetica
mobilità sostenibile Greenpeace Rifiuti agricoltura maltrattamento animali risparmio energetico
rinnovabili terra dei fuochi green economy ambiente inquinamento Legambiente Coldiretti



NELLA SEDE DEL GAL TERRE DEL PRIMITIVO

Agroqualità, incontro di aggiornamento

● **MANDURIA.** C'è anche la provincia di Taranto nella campagna itinerante su scala nazionale promossa da "Agroqualità", organismo di controllo di riferimento per tutto il centro-sud Italia. Per la Puglia il seminario di aggiornamento tecnico è in programma domani a Manduria (dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 17.30) nella sede del Gal "Terre del Primitivo" (in via Ludovico Omodei 28) ed è aperto gratuitamente agli operatori del territorio.

"Brc Global Standard for Food Safety edizione 7, i nuovi requisiti e le implicazioni per le aziende certificate": di questo si parlerà, nello specifico, nel corso della mattinata. Dal prossimo primo luglio, infatti, entrerà in vigore l'edizione 7 del Brc Food. La nuova revisione nasce dall'esigenza di allineamento rispetto ad allerte sanitarie e frodi, modifiche a Regolamenti (come etichettature), considerazioni sull'incremento dei re-

quisiti dei retailers, analisi dei risultati e feedback degli audit svolti a fronte della versione 6.

Nel pomeriggio, dalle 15.30 alle 17.30, verranno illustrati da Agroqualità i servizi di certificazione volontaria di prodotto e di sistema che spaziano dalla garanzia di origine alla gestione della sicurezza alimentare, dalla rintracciabilità delle componenti al rispetto delle buone pratiche di coltivazione, allevamento e produzione, fino alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Agroqualità opera anche per conto di soggetti terzi, effettuando verifiche indipendenti sui vari schemi, tra cui: Ospitalità Italiana, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, Italccheck e Traceability&Fashion. Inoltre ci sarà anche la presenza di Rina spa che illustrerà i servizi certificativi previsti in diversi settori come ambiente, energia, sanità, servizi sociali e salute. *[N. Per.]*

SAN FRANCISCO, ITALY

A Culture Connector

Perspective from Italy's Consul General in San Francisco

[Home](#) [Mauro](#) [Why This Blog](#) [Join](#) [Consulate](#) [Themes](#) [Archive](#) [RSS](#)



Mauro Battocchi @MauroBattocchi

8h

Come funziona l'equity [#crowdfunding](#) e perchè in Italia può decollare alla grande: [@MBP1961 key4biz.it/crowd4fund-leq... pic.twitter.com/0ji8BebHWR](#)



Expand

↓
S
E

At Winter Fancy Food Italy dominates, showcases robust growth in F&B exports



(With the “Queen of Truffles” Olga Urbani and Sabrina Notarnicola of *URBANI TRUFFLES*)

This week I had a much-needed transfusion of optimism. News on how Italy's recession still drags on keeps on coming from my country. Yet Italian F&B exporters at the Winter Fancy Food fair in San Francisco were buoyant - relishing as they were in the figures of their sales to the US. According to the statistics of the Italian Trade Commission, **from January to November 2014, Italy's total export increased by 8.9%**. The food industry followed this trend with a 7% hike, which is becoming more and more significant now that the euro is losing value, the US economy roars ahead and the so-called “Mediterranean Diet” is scientifically confirmed to be good for your health. The West Coast, in particular, with its tech-driven boom and consumer sophistication, is giving Italian exporters great satisfactions. Just look at the expression of *OLGA URBANI*, the “Regina dei Tartufi” as we call her in Italy. In the photo above she was telling me that the present season is marking a historic record.

THE ITALIAN TRADE COMMISSION deserves my warm congratulations. They brought together an impressive range of exceptional products, all distinguished by their unique “**Made in Italy**” designation.



In my visit I managed to exchange views with several Italian exporters. I'd love to tell you all of their stories, but I'll have to select just a few. Take, for example, the winner of the **2014 sofi Awards**, *FELICETTI PASTA* from Trentino. Their pasta is unique because it is made at a high altitude using clear stream water from the Dolomites and it is then dried in unpolluted mountain air. They use special varieties of durum wheat harvested exclusively from select farms in

Puglia and Sicily. Needless to say, they have an exceptional aroma, taste, and an excellent nutritional quality.



(With Massimo Cannas of Felicetti Pasta)

Talking about excellence: I had the privilege to visit **GUFFANTI**, a winner of the World Cheeses Award and a reference point of conscious consumers in search of the **best typical artisanal cheeses**. It was comforting to find out that Californian consumers are becoming more and more aware of how important it is to buy products marked by **GEOGRAPHIC DENOMINATIONS OF ORIGIN**, both **DOP** (Protected Denomination of Origin) and **IGP** (Protected Geographic Indication). These guarantee that the products were made in that specific area of Italy and nowhere else. They realize that only those products can give you the real taste of Italy - and not just an Italian-sounding brand.



(With Davide Fiore of Guffanti)

As Trade Commissioner **Pier Paolo Celeste** puts it, *“Once you taste the purity of a panettone made with fresh eggs and butter, or the heartiness of the pasta drawn through bronze dies, or the cheeses made with the milk of cows grazing freely in the Italian Alps, there’s no way you can go back to substitutes or imitations, even if they bear similar names. What was real in Old Italy is real today as well”*.

With respect to authenticity, I was intrigued by an innovative product devised by the young entrepreneur from Turin, **Marco Masselli**, who is showing me his catalog in the picture below. Since it is not always easy to recognize a product made in Italy, or to distinguish it from fakes and copies, Marco offers Italian producers **ITALCHECK**, an international system that verifies, authenticates and safeguards the Italian identity of a product. With a smartphone, iPad, tablet or PC, the consumer can check if a product for sale is authentic and 100% Italian .



(With Marco Masselli at the Italcheck stand)

In an age in which entrepreneurship is increasingly in the hands of women it was great to meet the team of **MOGI CAFFE'** from Bergamo, entirely composed of women. As a rising number of West-Coast people mean "espresso" when they say "coffee", they took their first step into this promising market - I wish them all the best!



(With the team of Mogi, left to right, Chiara Valzania, Simona Bazzoni and Mircea Masserini)

For those of you who wish to get in touch with the Italian exporters at Winter Fancy Food, please write to Italy's Trade Promotion Office: NEWYORK@ICE.IT. (And don't forget to enjoy authentic Italian food - like I did with this supreme Parmacotto

mortadella).



[ShareThis](#)

[Facebook](#)

[Tweet](#)

[Google +](#)

[Email](#)



Cerca nel sito... [magnifying glass icon]

5 giugno 2015 Commenti disabilitati Dalla home page

STARTUP-ITALCHECK: L'APP PER CERTIFICARE IL "VERO" MADE IN ITALY

CERCA IN ARCHIVIO

Cerca nel sito... [magnifying glass icon]

Popolari Recenti Casuali



IMPRESE – Navale: forum verticale a Carrara giovedì 16 dicembre

13 dicembre 2010



CONSUMI – Made in Italy: l'83% degli italiani mangia nazionale

28 febbraio 2010



RESE – Italia e Romania: Camere di commercio alleate per...

febbraio 2012

Si chiama **Italcheck** ed è un sistema brevettato che permette ad aziende e consumatori di tracciare la filiera del Made in Italy e di certificare i prodotti realmente realizzati in Italia.

Italcheck è un sistema innovativo in grado di verificare

« Previous Story

dotto preservandone l'identità. Nasce dal gruppo torinese Marco Masselli, per verificare i prodotti Made in Italy, tutelando sia i produttori attivi che i consumatori di tutto il mondo che

Next Story »



Marco Masselli

scelgono
investire
un prod
italiano al
100%.

Le aziende
interessate a
tutelare e
promuovere
la propria
produzione
attraverso la



SOLIDARIETA' - Berlusconi:
lungo applauso al forum
italo-indiano a New...

14 dicembre 2009

ADVERTISEMENT

Trauma Kit
Wedding Videos Toronto

certificazione Italcheck e la piattaforma di tracciabilità vengono accreditate in seguito ad un audit in grado di verificare che tutte le fasi di produzione siano corrispondenti ai disciplinari di accreditamento Italcheck. In caso di un riscontro positivo l'azienda viene inserita nel database dei produttori accreditati Italcheck.

I controlli di conformità ai parametri sono effettuati da un Ente terzo per assicurare l'assoluta oggettività delle valutazioni: in questa fase Italcheck si avvale del supporto di Agroqualità S.p.A., società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, controllata dal RINA Services S.p.A. e dal sistema Sistema Camerale Italiano e attiva sull'intero territorio nazionale, che contribuisce al progetto Italcheck mettendo a disposizione le proprie competenze nel campo della tracciabilità e della certificazione food e non food fornendo garanzie circa la corrispondenza tra la promessa e la reale offerta.

Ottenuto l'accreditamento, l'azienda può associare i suoi prodotti al marchio Italcheck. Il bollino Italcheck autentica l'identità italiana dei prodotti. Ogni azienda accreditata potrà accompagnare i propri prodotti, oltre che con il bollino, anche con il codice di verifica IC-code e/o con un QR per rendere



SEGNALATO DA
energ-etico.com



careerJET

diretta la verifica o, a seconda del prodotto e delle necessità più specifiche, NFC, RFID. Inoltre il sistema può essere implementato con importanti servizi utili all'azienda quali tracciabilità, autenticazione e geolocalizzazione, per tenere sotto controllo eventuali contraffazioni, mercati paralleli e anomalie presenti.

La contraffazione del Made in Italy è un serio problema che danneggia i produttori e la nostra economia. Non solo la filiera del cibo, ma tutti i settori produttivi potranno usufruire con profitto di Italcheck, offrendo un importante (e immediato) strumento di controllo e verifica ai consumatori.

La Smart Utility Italcheck si appoggia su una piattaforma digitale brevettata, fruibile in tutto il mondo, che collega l'utente direttamente nella sua lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo) permettendo un controllo rapido ed efficace.

E' possibile collegarsi al sito di Italcheck direttamente da qualsiasi smartphone, ipad e tablet o dal proprio pc, anche scaricando gratuitamente la WebApp Italcheck, per verificare in tempo reale se un prodotto in vendita è effettivamente al 100% italiano. Per ottenere maggiori informazioni sul prodotto stesso o contattare in tempo reale l'azienda, sarà sufficiente sfruttare il canale Italcheck per raggiungere la scheda informativa, il suo sito web ed i canali social.

La forza della collaborazione tra due realtà differenti come Enisus e Agroqualità si trova nella complementarità delle conoscenze che ognuna può offrire e la capacità di elaborarle per il raggiungimento di questo risultato, un punto di incontro che, da una parte permette di tutelare il cliente nell'ambito del mercato, dall'altra permette all'azienda di porsi in un contesto internazionale differenziandosi dai competitors, fornendo la prova a 360° gradi della qualità della propria produzione italiana al 100%.

Lavoriamo per il tuo business:
Contattaci a info@inncantiere.com
per avere servizi e consulenze
Il preventivo è gratuito!



Vieni a trovarci su inncantiere.com



ADVERTISEMENT



CATEGORIE

- Approfondimenti
- Commerciale
- Dalla home page
- Formazione
- News

La contraffazione dei prodotti Made in Italy e l'Italian Sounding rappresentano gravi ostacoli all'espansione delle nostre imprese sul mercato italiano e mondiale, che sottraggono al PIL italiano milioni di euro ogni anno: il Made in Italy è un importante patrimonio sul quale investire per guardare al futuro. Italcheck nasce proprio per tutelare questo patrimonio ed aiutare le aziende a valorizzare la propria produzione. Per questo, parallelamente al sistema, è già partita un'attività di consulenza, tutela, valorizzazione, promozione e sviluppo commerciale all'estero delle aziende che hanno scelto Italcheck, con presenza a fiere, eventi, presentazioni, temporary show room all'estero.

Mi piace Condividi Tweet [Share](#)

[»](#) » Dalla home page » STARTUP-Italcheck: l'app per certificare il "vero" Made in Italy

ABOUT THE AUTHOR: ADMIN

ARTICOLI CORRELATI

IM-IMPRESA MIA

Fondato e diretto da Laura

Cherubini: direttore@impresamia.it

Redazione: redazione@impresamia.it

TWEET RECENTI

GOVERNO: MANOVRA. Testo

GLI ULTIMI ARTICOLI



INNOVAZIONE-Italian

SEGUICI SU...



5 giugno 2015 Commenti disabilitati Commerciale

MADE IN ITALY-J.GASCO: LO AUTENTICA GRAZIE A ITALCHECK

CERCA IN ARCHIVIO

Popolari Recenti Casuali



IMPRESE - Navale: forum verticale a Carrara giovedì 16 dicembre

13 dicembre 2010



CONSUMI - Made in Italy: l'83% degli italiani mangia nazionale

28 febbraio 2010



RESE - Italia e Romania: Camere di mercio alleate per...

febbraio 2012

« Previous Story

ha un gusto tutto italiano. Il merito è del torinese nato nel 2013 che offre una drink per miscelazione naturali e di Italy.

Next Story »



Ginger Ale Soft drinks

Il giusto mix di antichi sapori italiani in chiave moderna, ideato per scatenare la fantasia dei barman più attenti all'originalità e al gusto autentico. E proprio per tutelare la propria italianità, J.Gasco ha scelto Italcheck, lo schema internazionale di certificazione che permette di certificare, tracciare e verificare i prodotti autenticamente italiani, offrendo trasparenza e informazioni al consumatore.



SOLIDARIETA' - Berlusconi: lungo applauso al forum italo-indiano a New...

14 dicembre 2009

ADVERTISEMENT

Trauma Kit
Wedding Videos Toronto

Il sistema, attivo in 10 lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, russo, tedesco, portoghese, cinese, giapponese, arabo) ed immediatamente fruibile da qualsiasi device, smartphone, tablet e pc, consente infatti di raccontare il prodotto in maniera semplice e veloce tanto al consumatore italiano quanto a quello straniero. L'export è una voce importante nel bilancio di J. Gasco, che già distribuisce in Europa, Usa e Asia e per essere più competitivi J.Gasco ha scelto di valorizzare proprio l'autenticità italiana dei propri drink.

"Il mercato ricerca la qualità e l'esperienza Made in Italy ma spesso, soprattutto all'estero, è difficile tutelarsi dall'italian sounding - dichiara F. Dellavalle di J. Gasco. Abbiamo scelto di certificare la nostra produzione con Italcheck e tutte le nostre bottiglie sono verificabili grazie al bollino Italcheck. Abbiamo una vasta gamma di prodotti, con ben 11 gusti differenti: dalla cedrata al chinotto, dal ginger ale alla lemonade e al ginger beer indian tonic e molti altri ancora, perfetti da utilizzare per cocktail buoni, sani e accattivanti. Utilizziamo solo ingredienti naturali, senza coloranti, senza conservanti e a basso contenuto di zucchero. La piattaforma ci consente di dare tutte queste info ai nostri clienti ed inoltre di collegarli direttamente ai nostri social, per avvicinare ancora di



MADE IN ITALY-GIOIELLI ZOPPINI: ARTIGIANALI E VERIFICATI CON ITALCHECK



Zoppini, il brand di gioielli che fa capo alla società fiorentina MPF group, punta tutto sul Made in Italy. L'azienda ha infatti scelto di certificare tutta la propria produzione, artigianale e rigorosamente realizzata in Italia, con Italcheck.



Un gioiello Zoppini

Italcheck è un sistema innovativo in grado di verificare l'autenticità dei gioielli Zoppini. Una smart utility che permette al cliente di collegarsi immediatamente, tramite pc, smartphone o tablet, alla piattaforma digitale brevettata, permettendo un controllo rapido ed efficace direttamente nella lingua di riferimento (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco, Portoghese, Cinese, Giapponese, Russo, Arabo).

Proprio in questi giorni tutte le collezioni Zoppini saranno corredate da un QR code che consentirà a tutti i clienti, in Italia e all'estero, di verificare in tempo reale l'italianità del gioiello.

Un passo importante, che permetterà all'azienda di offrire trasparenza e garanzie ai propri clienti. Dichiarare il proprio Made In Italy sui mercati esteri, che rappresentano circa il 40% della fatturato aziendale, è un grande valore aggiunto per Zoppini. Negli ultimi anni l'azienda infatti ha puntato molto sull'export con politiche di apertura di monomarca (Kiev, Dubai, Erevan - Armenia, Kuwait City, Jeddah - Arabia Saudita) e un

aumento dell'attenzione del gruppo verso il Far East e la Cina.

“Occorre distinguere – dichiara Iacopo Mencuccini, responsabile relazioni esterne MPF Group – tra ciò che fa moda e ciò che, da generazioni, rappresenta l'orgoglio del nostro paese. Per le aziende come la nostra, che investono nell'autentico made in Italy, diventa oggi fondamentale distinguersi dalla concorrenza, rivendicare la propria autentica italianità che si traduce in esperienza e in qualità. E' importante essere trasparenti, tracciare la propria filiera, guidare il consumatore a ritroso nei passaggi della produzione, per raccontare l'eccellenza”.



Press & Digital PR
Via Giordana 3. 10128 Torino
Tel. 011/5534519 Cell. 333/4008592
ufficio stampa@maybepress.it