TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



A COMPANY OF PAVAN GROUP

www.golfettosangati.com - info@golfettosangati.com













Notizie flash

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 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-

Errata corrige

Si segnala che nell'articolo "L'ultima ruota sul Natisone: alla scoperta dell'antico Mulino Birri di Premariacco - Parte II" pubblicato sul numero di maggio, l'indicazione nella didascalia a pag. 395 "Il mulino Birri, oggi aperto come museo privato" è errata in quanto il mulino non è aperto al pubblico. Ce ne scusiamo con il proprietario e con i lettori.

Andrea Marmai e Magda Minotti



cifiche, 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, 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.

Sito web didattico per far conoscere l'AGROALIMENTARE

Coltura & Cultura nasce nel 2007 come collana di volumi ideata da Renzo Angelini e sostenuta da Bayer CropScience con lo scopo di promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agricoli italiani, un patrimonio straordinario frutto di tante innovazioni, di oggi e di ieri. La collana comprende 15 volumi, ciascuno dei quali dedicato a una coltura: il grano, il mais, gli agrumi, il carciofo e il cardo, la fragola, le insalate, il melo, la patata, il pero, il pesco, il pomodoro, il riso, l'ulivo e l'olio, l'uva da tavola, la vite e il vino.

Coltura & Cultura ora non è più solo una collana di libri ma anche un sito web – www.colturaecultura.it – che parla di agricoltura italiana, che non è solo produzione ma anche fonte di alimentazione e benessere, trasmissione di tradizioni e cultura, custode del territorio e dell'este-

tica paesaggistica, sorgente di emozioni legate ai valori inimitabili che ci sono riconosciuti nel mondo. Si tratta guindi di un sito che racconta come nasce e come arriva sulle nostre tavole quello che mangiamo, sul quale è possibile trovare libri gratuitamente consultabili e scaricabili, video e curiosità per offrire le risposte, preparate dai maggiori esperti italiani, sulle grandi colture del nostro Paese. Un sito web completo dedicato non solo ai consumatori, che desiderano saperne sempre di più sui cibi che ogni giorno portano a tavola, ma anche ai professionisti che hanno necessità di approfondire aspetti più tecnici, agli operatori del settore che vogliono far conoscere i propri prodotti e in generale al mondo della ricerca, della scuola e della divulgazione che vuole comunicare in un modo sempre più fresco e innovativo.

