



Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo.

(Ippocrate di Cos (460 a.C. – 377 a.C.)

Le ricette semplici che utilizzano le materie del tempo, del clima e delle risorse, qui raccontate, esprimono il desiderio di far conoscere una cultura materiale che rischia di essere soffocata dalla nostra smemoratezza e dall'incombere della omogeneità dell'offerta alimentare che i nostri tempi tentano, purtroppo, di imporre in modo, talune volte, pacchiano ed arrogante. Ben si comprende l'importanza che l'areale ciociaro ha rispetto all'identità e la territorialità quale patrimonio culturale da tutelare. Una cultura composta da strati, da successive ricchezze, idee, accumulate nel tempo delle nostre cucine spartane dalle donne di quella terra salernitana contigua a quella lucana. Si proprio quella macro area che per le sue implicazioni storiche e antropologiche è stata inserita dall'UNESCO nella "Lista dei Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità", nella più conosciuta accezione della "Dieta Mediterranea", mutuando, non a caso, la definizione della parola del greco antico "diata", nella quale è racchiuso proprio il significato di "stile di vita".

Enzo Landolfi

CD - PROCON

Annanz 'o Rre

BookSprint.com

Annanz 'o Rre

Delizie da Re
The King's Delights

Ricette e segreti dell'identità gastronomica campana

CD.PRO-CON
CONTATTO DIRETTO PRODOTTORE CONSUMATORE



"Came de janco, grassa, capone 'mpostato, gallina casereccia; sausiccine della costa; na fella de verrina; quattro cape de saucicce cervellate, 'no pezzo de caso nostrano; ossa mastro, spezie, e po', cotte che songo, na bella torzata de foglia, le cimme cimme, e se lassano vollere soave soave, po' lassate riposare 'no poco, e bi che magne!"

Anonima napoletano



€ 00,00

Libro con il
CD - Procon
di Enzo Landolfi

BOOK
SPRINT





Realizzazione nell'ambito del progetto

CD.PRO-CON

“Sistemi innovativi ICT e imaging per la tracciabilità della filiera, packaging di design e implicazioni sulla salute in una nuova azienda agro-alimentare per un contatto diretto tra produttore e consumatore”.

Acronimo: CD. PRO-CON = Contatto Diretto Produttore-Consumatore;

Decreto Dirigenziale 198 del 21/05/2018 della Regione Campania e successivo Decreto Regione Campania, nr. 638 del 30/10/2018.



PRESENTAZIONE

Idea progettuale e Responsabile scientifico

Project idea and scientific Director

Prof. Fiorella Guadagni

Gestione fasi progettuale e coordinazione grafica

Project management and graphic coordination

Prof. Stefano Chiarenza

Coordinamento regionale delle fasi progettuali

Cultrice salute cavità orale

Regional coordination of the project phases

Oral Health Expert

Dott.ssa Mariantonietta Leo

Autori

Authors

Stefano Chiarenza - Mariantonietta Leo

Susanna Cutini - Patrizia Ferroni - Rosalinda Inglis - Dolores Limongi

Rachele Marseglia - Monica Nuzzo - Piervincenzo Pacileo - Elvira Padua

Alex Revelli Sorini - Silvia Riondino - Noemi Scarpato

Stefania Supino - Fiorella Guadagni

Traduzione del testo in lingua inglese a cura di

English text translation by

Federica Gennaro - Veronica Marccone - Giulia Navarra - Federica Nespola

Nicole Nobili - Martina Roselli - Celeste Rosi

Crediti fotografici

Photo credits

Immagini ricette della tradizione cilentana a cura di

Recipes images of the Cilento tradition

Mariantonietta Leo - Pasquale Pacelli

Immagini ricette dello chef Paolo Gramaglia a cura di

Recipes image by Paolo Gramaglia Chef

Vincenzo Pelino

Impaginazione

Layout

BookSprint Edizioni

CD.PRO-CON - Sistemi innovativi ICT e imaging per la tracciabilità della filiera, packaging di design e implicazioni sulla salute in una nuova azienda agro-alimentare per un contatto diretto tra produttore e consumatore.

I prodotti agroalimentari Campani sono da sempre sinonimi di qualità riconosciuti in tutto il mondo. Tuttavia, la richiesta estera di prodotti a basso costo ha portato nell'ultimo decennio alla proliferazione di un falso Made in Italy agroalimentare che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano all'Italia e il cui valore nel settore agroalimentare è stimato essere circa il doppio del valore delle nostre esportazioni. Solo un attento controllo dell'intera filiera produttiva agroalimentare attraverso sistemi di verifica certi potrebbe permettere di recuperare le perdite dovute al falso Made in Italy allo scopo di tutelare il consumatore ed il produttore.

Sulla base di tale premessa, il progetto CD.PRO-CON si è posto come obiettivo la realizzazione di una metodologia innovativa di tracciatura dei processi di produzione - basata sull'applicazione di opportune tecnologie informatiche e di imaging - in grado di garantire la qualità dei prodotti agroalimentari tipici del territorio campano, a salvaguardia del fenomeno della contraffazione. Il progetto, in particolare, ha fatto propria l'idea che per garantire la qualità del prodotto finale è necessario intervenire in tutte le fasi della filiera agroalimentare a partire dalla produzione, trasformazione, fino alla conservazione degli alimenti, al fine di mantenerne inalterate le proprietà e le caratteristiche organolettiche e di preservare l'utilizzo e l'efficacia dei prodotti nella dieta alimentare. In linea con le politiche regionali e nazionali, il progetto ha posto inoltre l'agricoltura e l'agroalimentare quale volano per uno sviluppo intersettoriale, puntando alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Campania con particolare riferimento alla produzione, caratterizzazione, conservazione e trasformazione di prodotti di alta qualità a tutela da un lato degli interessi economici e dell'immagine del paese, dall'altro della salute dei consumatori.

Oggigiorno, la tracciabilità delle produzioni di qualità è disciplinata dal legislatore europeo ed italiano che disciplinano gli obblighi del produttore al fine di garantire la sicurezza alimentare del consumatore finale. Le informazioni dell'alimento sono

distinte tra volontarie (in ragione di una scelta di marketing, accompagnano il prodotto sul mercato per renderlo più appetibile agli occhi del consumatore) ed obbligatorie (identità, composizione, proprietà e caratteristiche, protezione della salute, uso sicuro, eventuali effetti nocivi, durata e condizioni di conservazione e caratteristiche nutrizionali) dettate dalla necessità di consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli. Queste informazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Sulla scorta di tale quadro normativo, il progetto CD.PRO-CON ha analizzato l'utilizzo di specifiche tecnologie ICT (come i tag RFID, identificazione a radiofrequenza) per la definizione di processi innovativi di tracciabilità/ rintracciabilità della filiera produttiva di due prodotti tipici campani (legumi e prodotti lattiero-caseari) che la Società Agricola Accadia Verde S.r.l. intende immettere nel mercato nazionale (e successivamente internazionale) già protetti da potenziali contraffazioni. L'innovazione alla base del progetto consiste nella messa a punto di processi di lavorazione che impieghino, come materia prima, non semi essiccati (che necessitano di stabilizzazione chimica) ma legumi freschi o lavorazioni casearie a partire da latte caprino, che permette di immettere sul mercato prodotti con caratteristiche qualitative molto elevate sia dal punto di vista sensoriale che igienico. Tale approccio ha richiesto, tuttavia, la messa a punto di nuovi processi tecnologici su scala pilota in collaborazione con centri di eccellenza nella ricerca alimentare, quali ad esempio Centri Universitari campani specializzati nel trasferimento tecnologico di prodotti agroalimentari.

Mediante i tag RFID, un oggetto semplice ed economico ma univoco e molto difficile da duplicare, il sistema sviluppato dalla Neatec S.p.A. è in grado di tracciare tutte le fasi della vita del prodotto e fornire un'ampia tracciabilità/rintracciabilità dei legumi, dei prodotti lattiero-caseari e della materia prima, passando attraverso la caratterizzazione delle razze, elemento primigenio dell'intera filiera. In particolare, utilizzando delle etichette NFC (Near-Field Communication), una tipologia specifica di tag RFID molto affidabile per piccole distanze, applicate sulla singola partita/confezione del prodotto, si fornisce al consumatore uno strumento per ricevere informazioni sul prodotto e garanzie sulla sua autenticità; basterà avvicinare un qualsiasi smartphone con installata l'APP, realizzata nel progetto, per ottenere informazioni dettagliate sulla specifica confezione in fase di acquisto: da quelle nutrizionali a quelle della filiera produttiva, dai consigli sulle modalità di consumo alle ricette basate sul prodotto stesso. Inoltre, l'APP permette il contatto diretto tra produttore e consumatore, che può richiedere ulteriori approfondimenti sul prodotto in fase di acquisto, ricevendo risposte automatiche mediante un sistema informatico specializzato, cosiddetto "chat bot", oppure prenotando una call telefonica con un operatore del produttore.

L'applicazione della tomografia assiale computerizzata, di cui il partner Bio Check Up S.r.l. è portatore di elevata competenza, scansando su diversi assi l'oggetto da analizzare, ha consentito il controllo approfondito del campione lasciandolo intatto, inviolato, con tutto l'involucro. La stratificazione delle immagini, effettuata alla cadenza desiderata (ore, giorni, mesi), consente di monitorare l'eventuale formazione di sacche di materiale gassoso o altro; essendo inoltre possibile registrare ed archiviare tutte le variazioni (o la stasi) del prodotto, si può avere a disposizione in qualsiasi momento la sequenza evolutiva nel tempo dello stato di conservazione del prodotto senza che esso debba essere manipolato e aperto.

Infine, grazie alla pluriennale esperienza nel settore del design "Made in Italy", alle competenze giuridiche nel settore agroalimentare nazionale ed internazionale dell'Università Telematica San Raffaele Roma, è stato progettato un packaging dei prodotti che garantisce al consumatore un'informazione del prodotto "facilmente visibile, chiaramente leggibile ed eventualmente indelebile", nonché una presentazione creativa ed attraente del prodotto per valorizzare la sua commercializzazione nazionale ed internazionale. Le attività di ricerca, eseguite in stretta collaborazione tra l'Università Telematica San Raffaele e le imprese campane coinvolte nel progetto, hanno permesso di attivare processi virtuosi di cross-fertilizzazione delle competenze specifiche e conseguente trasferimento tecnologico per il rilancio del comparto dei prodotti analizzati. Un siffatto incontro tra Enti di Ricerca e il mondo delle PMI è stato attivamente sostenuto dalla BioCam Scarl, che ha permesso il trasferimento delle tecnologie innovative realizzate per la tracciatura dei processi di produzione di prodotti agroalimentari. In tale settore, BioCam Scarl ha avuto il compito di valorizzare e diffondere le tecnologie selezionate avvalendosi del know-how e delle competenze tecniche, scientifiche e manageriali dei partner in materia di networking accademico e nel sistema della ricerca pubblica e privata svolgendo, quindi, un importante ruolo di acceleratore di idee e tecnologie, di trasferimento tecnologico e supporto alla promozione dei risultati della ricerca attraverso la tutela della proprietà intellettuale e l'industrializzazione dei prodotti.

Il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal progetto è stato reso possibile grazie alla collaborazione e lo scambio di conoscenze in un ambiente interdisciplinare in cui la ripartizione delle attività è stata effettuata in base alle caratteristiche e alle competenze di ciascun partner. In particolare:



L'Università Telematica San Raffaele Roma ha gestito la parte normativa indicando le procedure necessarie da applicare al fine di ottenere prodotti che rispondano ai requisiti previsti per legge (IGP; ecc...). L'Università, inoltre,

ha supportato le aziende nell'organizzazione delle informazioni sull'integrazione dietetica con i prodotti agroalimentari in studio (proprietà biomolecolari, possibili effetti nutraceutici sulla salute umana, ecc.) e nell'impiego di approcci tradizionali e processi per la gestione dei dati necessaria all'associazione con i tag RFID. Grazie alla pluri-

nale esperienza nel settore moda e design Made in Italy, l'Università ha collaborato al design di un packaging dei prodotti al fine di valorizzarne al massimo la loro commercializzazione. Infine, grazie alla presenza di professionisti del settore gastronomico, l'Università ha svolto un ruolo di rilievo nella valorizzazione dei prodotti tipici campani oggetto del progetto coinvolgendo chef stellati del Gambero Rosso che collaborano attivamente con l'Università da molti anni e che, unitamente a uno staff di nutrizionisti, hanno contribuito alla produzione di questo libro.



Biocam Scarl oltre alle attività sopra descritte ha assunto il compito di effettuare: la mappatura delle conoscenze interne al partenariato; un'accurata ricerca sullo stato dell'arte al fine di individuare le opportunità e le minacce del settore agroalimentare; un'analisi delle innovazioni che hanno interessato il settore di riferimento del progetto. Biocam Scarl ha inoltre assunto il ruolo di coordinare il flusso informativo tecnico-scientifico interno al partenariato, ponendosi come nodo di rete tra gli elementi del project team e favorendo un costante esame critico dei risultati della ricerca e degli input raccolti.



La società agricola Accadia Verde S.r.l. è stata impegnata nelle attività agricole e di trasformazione indirizzate alla produzione di un paniere di prodotti (ottenuti sia con tecniche di coltivazione convenzionali sia coltivati con protocollo "biologico") improntati ad obiettivi di alta qualità, sostenibilità, filiera corta, polifunzionalità, didattica, ricerca e innovazione, e mirati alle tecnologie di produzione e di tracciabilità innovativa "anticontraffazione" della filiera produttore-consumatore. Le attività previste hanno riguardato, tra l'altro, l'individuazione delle varietà tradizionali locali da coltivare, la coltivazione e sviluppo sostenibile di varietà vegetali autoctone minacciate di erosione genetica, l'individuazione delle tecniche colturali ottimali per garantire sostenibilità ambientale ed economica ed elevato profilo qualitativo delle produzioni, la produzione di nuovi prodotti derivati dal latte di capra e la sperimentazione del sistema di tracciabilità su alcuni prodotti campione associati ai tag RFID per testare tutte le funzionalità del sistema informatico prototipale.



La società Bio Check Up S.r.l. è una PMI specializzata nell'imaging medico e nella valutazione degli esami di diagnostica. Sfruttando la pluriennale competenza maturata nella lettura e interpretazione delle immagini diagnostiche, Bio Check Up ha utilizzato un sistema innovativo di controllo di qualità della conservazione del prodotto attraverso l'utilizzo della tomografia assiale computerizzata che consente di controllare il campione lasciandolo intatto all'interno o all'esterno della propria confezione. Bio Check Up inoltre valutato, assieme ad esperti del settore, quale fosse il packaging più idoneo per preservare le proprietà organolettiche dei prodotti Made in Italy, consentendo al contempo la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.



La società Neatec S.p.A. si è occupata della parte informatica del progetto. In particolare, dopo aver selezionato i tag NFC più adatti allo scopo, è stata coinvolta nella realizzazione delle seguenti componenti software:

a) applicazione di gestione dei tag NFC, per leggere/scrivere le informazioni sui tag; b) sistema di tracciabilità dei prodotti, che registra le varie fasi della lavorazione e le associa alle singole confezioni; c) portale di progetto, dove sono inserite tutte le informazioni relative alle singole partite/confezioni di prodotto, oltre alle ricette degli chef realizzate; d) APP per smartphone, ovvero l'interfaccia in formato semplice e gradevole con la quale il consumatore potrà visualizzare le informazioni presenti sui tag NFC o sul Portale di progetto e dialogare con il chat bot, un sistema di gestione del dialogo col consumatore, che risponderà in modo automatico a tutte le domande più frequenti, riservando quelle più "complesse" agli operatori del produttore per un contatto personale col consumatore.

Concludendo, il progetto CD.PRO-CON risponde alle necessità espresse dai maggiori rappresentanti della lotta alla contraffazione del Made in Italy agroalimentare. Infatti, come affermato da più parti, la tutela del Made in Italy dalle frodi dell'"*Italian sounding*" non può prescindere da una politica commerciale trasparente sull'origine delle materie prime e sulla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti autentici (etichetta "parlante"), ma soprattutto dall'alleanza con il consumatore, questo al fine di promuovere e tutelare il mercato agroalimentare Made in Italy proteggendo l'immagine e la reputazione dei prodotti italiani nel mondo.

PROMOTORI



Lucio Annunziato



Alessandro Rullo



Fiorella Guadagni



Marco Salvatore

CD.PRO-CON - Innovative ICT and imaging systems for supply chain traceability, design packaging and health implications in a new agro-food company for direct contact between producer and consumer.

Campanian agri-food products have always been synonymous with quality recognized all over the world. However, the foreign demand for low-cost products has led in the last decade to the proliferation of a fake Made in Italy agri-food industry that improperly uses words, colors, locations, images, names and recipes that recall Italy and whose value in the agri-food sector is estimated to be about double the value of our exports. Only a careful control of the entire agri-food production chain through certain verification systems could allow to recover the losses due to the fake Made in Italy in order to protect the consumer and the producer.

Based on this premise, the CD.PRO-CON project aims to create an innovative methodology to track production processes - based on the application of appropriate information and imaging technologies - capable of guaranteeing the quality of typical agri-food products of the Campania region, safeguarding the phenomenon of counterfeiting. The project, in particular, has adopted the idea that to ensure the quality of the final product it is necessary to intervene at all stages of the agri-food chain starting from production, processing, up to the preservation of food, in order to maintain its properties and organoleptic characteristics unaltered and to preserve the use and effectiveness of products in the diet. In line with regional and national policies, the project has also placed agriculture and the agri-food industry as a driving force for cross-sector development, aiming at the enhancement of the typical agri-food productions of Campania with particular reference to the production, characterization, conservation and transformation of high quality products to protect the economic interests and image of the country on one hand, and the health of consumers on the other.

Traceability of quality products is currently regulated by the European and Italian legislators that govern the obligations of the producer in order to guarantee the food safety of the final consumer. Food information is divided between voluntary

(due to a marketing choice, they accompany the product on the market to make it more appealing to the consumer) and mandatory (identity, composition, properties and characteristics, health protection, safe use, any harmful effects, duration and storage conditions and nutritional characteristics) dictated by the need to allow consumers to make conscious choices. This information must be easily visible, clearly legible and possibly indelible.

On the basis of this regulatory framework, the CD.PRO-CON project analyzed the use of specific ICT technologies (such as RFID tags, radiofrequency identification) for the definition of innovative traceability processes of the production chain of two typical products of Campania (legumes and dairy products) that the Agricultural Company Accadia Verde Srl intends to introduce on the national (and subsequently international) market already protected against potential counterfeiting. The innovation behind the project is the development of manufacturing processing that use, as raw material, not dried seeds (which require chemical stabilization) but fresh legumes or dairy beginning from goat's milk, which allows products with very high quality characteristics from both a sensorial and a hygienic point of view to be placed on the market. Such an approach has required, however, the development of new technological processes on a pilot scale in collaboration with centers of excellence in food research, such as the Campania University Centers specializing in the technological transfer of agri-food products.

Using RFID tags, a simple and inexpensive object but unique and very difficult to duplicate, the system developed by Neatec S.p.A. is able to trace all stages of the product life and provide a broad traceability of legumes, dairy products and raw materials, passing through the characterization of breeds, a first element of the entire supply chain. In particular, by using NFC (Near-Field Communication) labels, a specific type of RFID tag very reliable for small distances, applied to the single lot / package of the product, the consumer is provided with a tool to receive information on the product and guarantees on its authenticity; just bring any smartphone with the APP installed near the tag to obtain detailed information on the specific package being purchased: from nutritional information to those of production chain, from advice on consumption methods to recipes based on the product itself. In addition, the APP allows direct contact between producer and consumer, who can request further information on the product being purchased, receiving automatic answers via a specialized computer system, a so-called "chat bot", or by booking a telephone call with a manufacturer's operator.

The application of computerized axial tomography, of which the partner Bio Check Up S.r.l. is a bearer of high competence, by scanning the object to be analyzed on different axes, allowed a thorough check of the sample, leaving it intact, inviolate,

with all the wrapping. The stratification of the images, carried out at the desired frequency (hours, days, months), allows you to monitor the possible formation of pockets of gaseous or other material; since it is also possible to record and archive all the variations (or stasis) of the product, the evolutionary sequence over time of the preservation of the product can be available at any time without it having to be handled and opened.

Finally, thanks to the many years of experience in the "Made in Italy" design sector, to the legal expertise in the national and international agri-food sector of the Telematic University San Raffaele Rome, a product packaging has been designed to provide the consumer "easily visible, clearly legible and possibly indelible" products information, as well as a creative and attractive presentation of the product to enhance its national and international marketing. The research activities, carried out in close collaboration between the San Raffaele Telematic University and the Campania companies involved in the project, made it possible to activate virtuous processes of cross-fertilization of specific skills and consequent technology transfer for the re-launch of the analyzed products sector. Such a meeting between Research Institutes and the world of SMEs was actively supported by BioCam Scarl, which allowed the transfer of innovative technologies created for tracing the production processes of agri-food products. In this sector, BioCam Scarl has had the task of enhancing and disseminating the selected technologies using the know-how and the technical, scientific and managerial skills of the partners in the field of academic networking and in the public and private research system, thus playing an important role as an accelerator of ideas and technologies, of technology transfer and support for the promotion of research results through the protection of intellectual property and the industrialization of products.

The achievement of the objectives set by the project was made possible thanks to the collaboration and exchange of knowledge in an interdisciplinary environment in which the division of activities has been allocated according to the characteristics and skills of each partner in particular in addition to the activities described above:



The Telematic University San Raffaele Rome has managed the regulatory part indicating the necessary procedures to be applied in order to obtain products that meet the requirements established by law (IGP; etc ...). The University has also supported companies in the organization of information on dietary integration with agri-food products under study (biomolecular properties, possible nutraceutical effects on human health, etc.) and in the use of traditional approaches and processes for data management necessary for association with RFID tags. Thanks to many years of experience in the Made in Italy fashion and design sector, the University has collaborated on the design of a product packaging in order to maximize

their marketing. Finally, thanks to the presence of professionals in the gastronomic sector, the University has played an important role in the enhancement of the typical Campania products covered by the project, involving starred chefs of Gambero Rosso who have actively collaborated with the University for many years and who, together with a staff of nutritionists, contributed to the production of this book.



Biocam Scarl has taken on the task of carrying out the mapping of knowledge within the partnership; an accurate research on the state of the art in order to identify the opportunities and threats of the agri-food sector; an analysis of the innovations that have affected the project's reference sector. Biocam Scarl has also taken on the role of coordinating the technical-scientific information flow within the partnership, placing itself as a network node among the elements of the project team and encouraging a constant critical examination of the research results and the inputs collected.



The agricultural company Accadia Verde Srl has been engaged in agricultural and processing activities aimed at the production of a basket of products (obtained both with conventional cultivation techniques and cultivated with "organic" protocol) based on high quality objectives, sustainability, short supply chain, multifunctionality, teaching, research and innovation, and aimed at production technologies and innovative "anti-counterfeiting" traceability of the producer-consumer chain. The planned activities included, among other things, the identification of the traditional local varieties to be cultivated, the cultivation and sustainable development of indigenous plant varieties threatened by genetic erosion, the identification of optimal cultivation techniques to ensure environmental and economic sustainability and high quality of productions, the production of new products derived from goat milk and the testing of the traceability system on some sample products associated with RFID tags to test all the functionalities of the prototype computer system.



The company Bio Check Up S.r.l. is an PMI specialized in medical imaging and in the evaluation of diagnostic examinations. Taking advantage of the long-standing expertise in reading and interpreting diagnostic images, Bio Check Up has used an innovative system of quality control of the preservation of the product through the use of computerized axial tomography that allows you to check the sample leaving it intact inside or outside of its packaging. Bio Check Up has also evaluated, together with experts in the sector, which packaging is best suited to preserve the organoleptic properties of Made in Italy products, while allowing traceability of the product.



The company Neatec S.p.A. has taken care of the Computer part of the project. In particular, after selecting the most suitable NFC tags for the purpose, it was involved in the creation of the following software components: a)

NFC tag management application, to read / write information on the tags; b) product tracking system, which records the various stages of processing and associates them with individual packages; c) project portal, where all the information relating to the individual batches / product packages is entered, in addition to the recipes created by the chefs; d) APP for smartphones, a simple and pleasant format interface with which the consumer can view the information present on the NFC tags or on the Project portal and communicate with the chat bot, a system for managing dialogue with the consumer, that will automatically answer all the most frequently asked questions, reserving the more "complex" ones to the manufacturer's operators for a personal contact with the consumer.

In conclusion, the CD.PRO-CON project responds to the needs expressed by the major representatives of the fight against the counterfeiting of Made in Italy agri-food. In fact, as stated by several parties, the protection of Made in Italy from "Italian sounding" fraud cannot be separated from a transparent commercial policy on the origin of raw materials and on the traceability of authentic products ("talking" label), but above all from the alliance with the consumer, in order to promote and protect the Made in Italy agri-food market by protecting the image and reputation of Italian products in the world.

PROMOTERS



Lucio Annunziato



Alessandro Rullo



Fiorella Guadagni



Marco Salvatore

PRESENTAZIONE DEI RISULTATI FINALI DEL PROGETTO DI RICERCA CD.PRO-CON

(POR FESR CAMPANIA 2014/2020 - O.S. 1.1)

12 Novembre 2021 ore 15:30
Sala Giunta-Regione Campania
Via Santa Lucia 81, Napoli

Moderatore: Dott. Antonio Corbo - "La Repubblica"

Prof. Ettore Cinque
Assessore, Finanziamento del Servizio Sanitario Regionale,
Informatizzazione dei Processi Amministrativi Regionali, Regione
Campania

Prof. Lucio Annunziato
Presidente della Società Biocam S.c.ar.l. Capofila del Progetto

Prof.ssa Fiorella Guadagni
Università Telematica San Raffaele -IRCCS San Raffaele Roma
Responsabile Scientifica del Progetto

Prof. Marco Salvatore
Bio Check Up S.r.l. e Società Agricola Accadia Verde S.r.l.

Dott. Alessandro Rullo
Rappresentante del Partner di Progetto Neatec S.p.A.

Presentazione del Libro "*Annanz 'O Rre*"
a cura della Prof.ssa Fiorella Guadagni e del Prof. Stefano Chiarenza
Riconoscimenti per le attività di supporto alla realizzazione del libro

In collegamento streaming: Prof. Gianluca Saggese
Department of Social Sciences -St. Theresa of Lisieux CHS - ON, Canada

In collegamento streaming: Dott. David Rocco
Executive producer -Rockhead Entertainment -Toronto, Canada

In collegamento streaming: Prof. Enrico Garaci
Presidente del Comitato Tecnico Scientifico della San Raffaele Roma

Conclusioni

Dott.ssa Valeria Fascione
Assessore alla Ricerca, Innovazione e Start-up, Regione Campania



Progetto di ricerca CD,PR...

LIVE 1:35:33

UNIONE EUROPEA
FESR 2014-2020
UNIVERSITÀ SAN RAFFAELLO
biocam
SELVIGELMPO

Presentazione dei risultati finali del Progetto di ricerca CD,PR

You're in the show!
Everyone can see and hear you

- Mute
- Stop cam
- Copy/Mic
- Share
- Leave studio
- Having Issues?













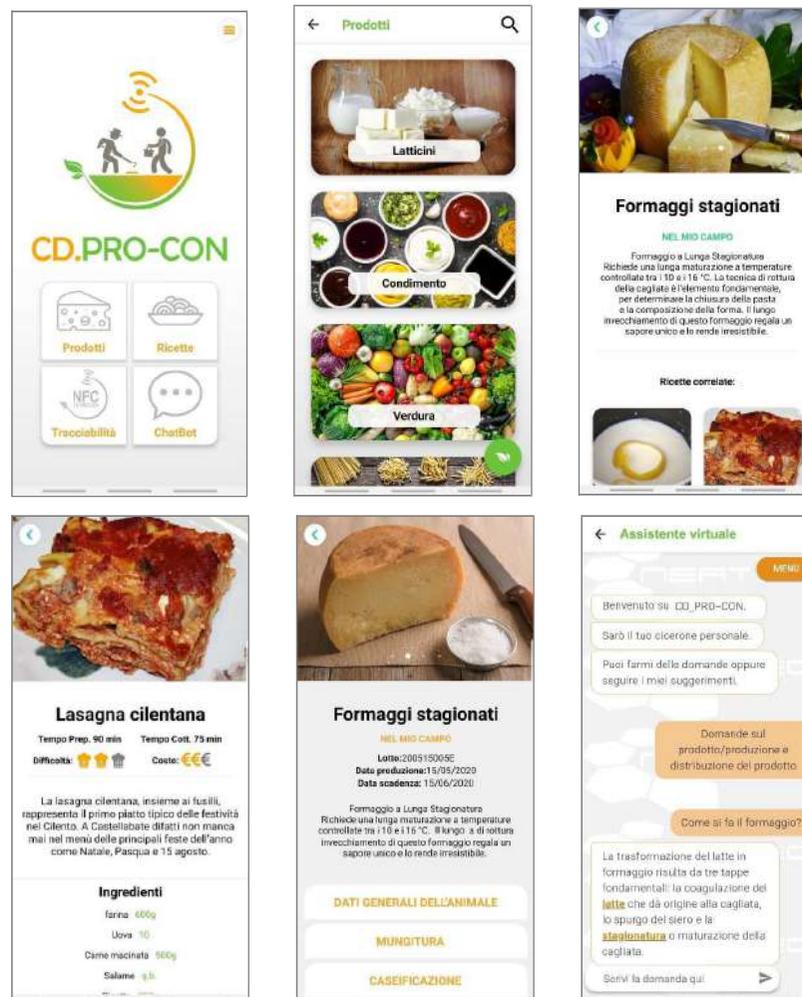






App CD.PRO-CON

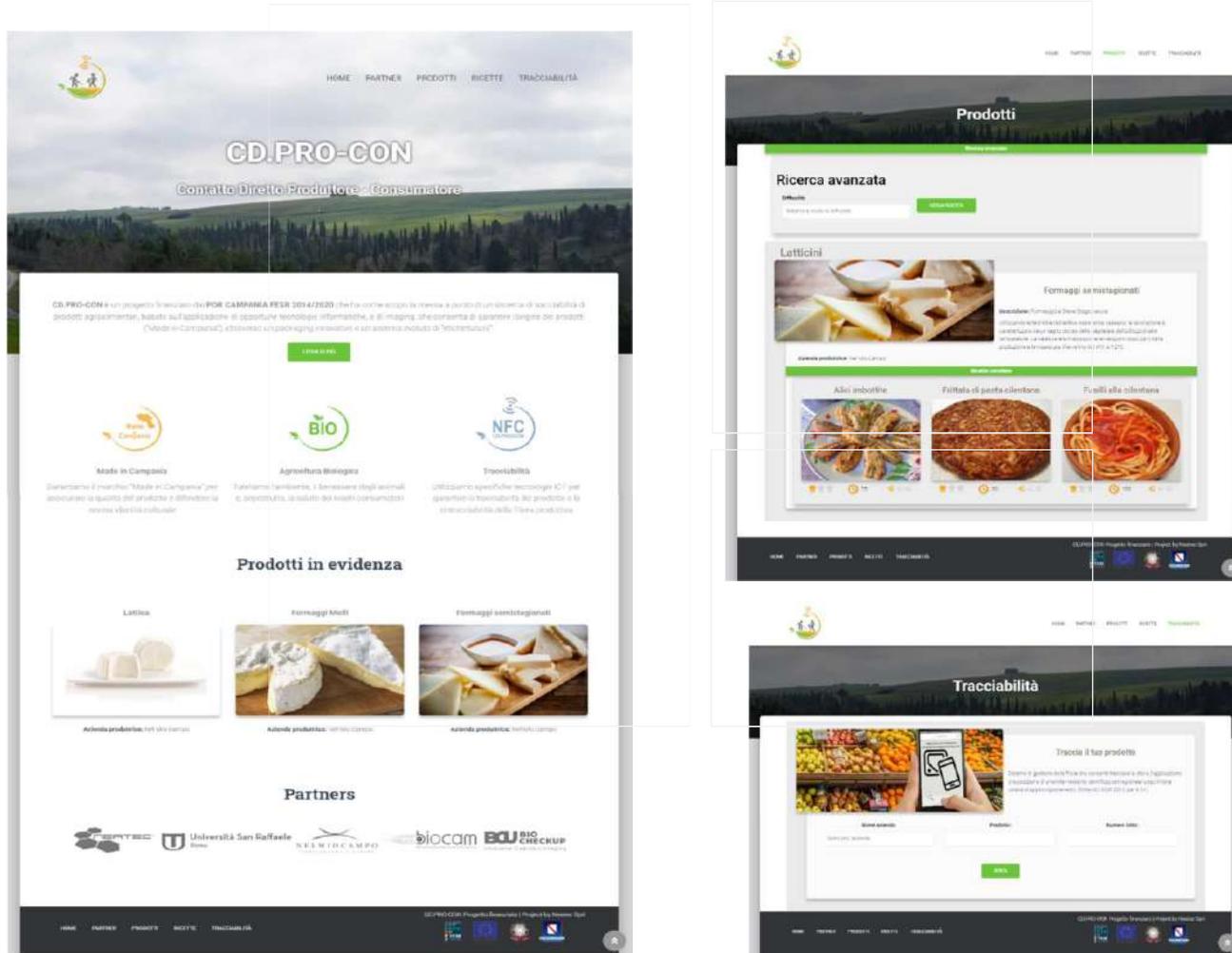
CD.PRO-CON è un'app ideata per mettere in diretto contatto il Produttore ed il Consumatore: già al momento dell'acquisto l'utente potrà visualizzare le informazioni relative al prodotto che desidera comprare e tracciare tutti i passi della filiera di produzione e distribuzione. Potrà inoltre approfondire eventuali dubbi interagendo con un Assistente Virtuale che consentirà di simulare un vero e proprio dialogo in linguaggio naturale. L'app è disponibile sia per dispositivi Android che Apple e può essere scaricata gratuitamente dagli Store dedicati.



Portale di Progetto

Per chi invece preferisce l'uso del PC a quello dello smartphone, il portale di progetto è stato pensato in maniera tale da offrire agli utenti gran parte delle funzionalità accessibili dall'app: il consumatore potrà consultare la lista dei prodotti del progetto e tracciarne i passi della filiera di produzione per quelli acquistati oppure scoprire tante ricette per cucinarli.

Sito web: <https://cdprocon.neatec.it/>



COLLABORATORI SAN RAFFAELE



Fiorella
Guadagni



Stefano
Chiarenza



Susanna
Cutini



Valeria
D'Argenio



Patrizia
Ferroni



Rosalinda
Inglis



Mariantonietta
Leo



Dolores
Limongi

