

SAN PIO: ZAFFERANO DOP ENTRA NEL DIGITALE CON L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE. ECCO IL PROGETTO

25 Ottobre 2024



SAN PIO DELLE CAMERE - In occasione dell'11° edizione dell'evento "Raccogli, Conosci e Degusta" in programma il 27 ottobre a San Pio delle Camere (L'Aquila), verrà presentato il progetto di collaborazione fra la cooperativa dei produttori riuniti dello Zafferano L'Aquila DOP, la startup Vivon 4.0, il dipartimento di biotecnologia alimentare dell'Università di Teramo e l'associazione Le Vie dello Zafferano. Il progetto mira a garantire la tracciabilità e la sostenibilità della produzione dello Zafferano dell'Aquila Dop.

Il progetto, che si inserisce nel contesto della trasformazione digitale e dell'innovazione, rappresenta un passo significativo verso l'ottimizzazione dei processi produttivi e la valorizzazione delle risorse locali. Il protocollo Vivon 4.0 prevede l'implementazione di sistemi avanzati di tracciabilità che utilizzeranno tecnologie all'avanguardia come blockchain, sensori IoT e intelligenza artificiale (IA). Questi strumenti consentiranno di monitorare ogni fase della produzione dello zafferano, dalla raccolta fino ai clienti finali. Questo approccio non solo garantirà la qualità del prodotto, ma contribuirà anche a rafforzare la fiducia dei consumatori, che potranno conoscere l'origine e le caratteristiche del prodotto che acquistano.

Sostenibilità e Innovazione. Il progetto mira anche a promuovere pratiche sostenibili all'interno della filiera dello zafferano, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare la responsabilità sociale delle imprese coinvolte. Attraverso un processo continuo di razionalizzazione dell'utilizzo della tecnologia, dell'approccio accademico e delle competenze e conoscenze dei produttori sarà possibile applicare pratiche agricole sostenibili, favorendo così un futuro più responsabile e

innovativo per la produzione di zafferano. Questo approccio collaborativo è cruciale per stimolare la crescita e la competitività della filiera dello zafferano L'Aquila DOP. In conclusione, l'applicazione del protocollo Vivon 4.0 alla filiera dello zafferano L'Aquila DOP rappresenta un'opportunità unica per valorizzare un prodotto di eccellenza, garantendo al contempo sostenibilità, tracciabilità e innovazione.

“Siamo entusiasti di intraprendere questo percorso insieme a tutti gli attori coinvolti e di contribuire al futuro della produzione di zafferano in Abruzzo. Raccogli Conosci Degusta che si terrà a San Pio delle Camere (AQ) il 27 ottobre, in occasione della raccolta de Lo Zafferano dell'Aquila D.O.P”.

Il programma della manifestazione organizzata dal Comune di San Pio delle Camere (AQ) e dall'Associazione Le Vie dello Zafferano si svolge : Domenica 27 Ottobre Incontro ore 8.30 presso L'Agriturismo “Lo scrigno di Porpora” a San Pio delle Camere. I partecipanti saranno accompagnati sui campi di zafferano per la raccolta. (si consigliano scarpe comode per entrare nei campi) Ore 10.00 Piazza del Redentore a San Pio delle Camere per la sfioritura ed essiccazione degli stimmi di Zafferano.

Ore 11.00 Tavola Rotonda “Le Eccellenze gastronomiche abruzzesi quale veicolo di sviluppo del territorio” Coordinata da Marco Magheri Segretario Generale di Com-Pubblica e da Germana D'Orazio Giornalista. Presentazione del Progetto sulla tracciabilità della filiera produttiva dello Zafferano di Vivon 4.0. in collaborazione con il dipartimento di Bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali Università di Teramo Ore 12.00 Show Cooking con i Maestri Gelatieri coordinati da Francesco Dioletta (Tre conì Gelaterie d'Italia - Gambero Rosso), Cinzia Orti e Luigi Tirabassi. Ore 13.00 Apertura Stand Gastronomici (menù a base di Zafferano dell'Aquila Dop”) La giornata è allietata dal gruppo musicale FolkaVacca Gonfiabili per Bambini in piazza del Comune e Gioco dell'Oca gigante sulle tematiche ambientali organizzato da ASM Spa L'Aquila e dal Teatro dei 99 dell'Aquila.

(v.s.)