

posti

Mangiare bello, genuino, responsabile, sano e sicuro è un diritto primario



pOsti valorizza e tutela i prodotti tipici e le ricette della tradizione, attraverso la tracciabilità dell'intera filiera agroalimentare, dal campo al consumatore

Il Messaggero | 30 luglio 2018

Startup Arriva "pOsti", il servizio digitale che certifica e garantisce i prodotti tipici

L'INIZIATIVA

Chi ha detto che tecnologia e tradizione non possano andare a braccetto? In cucina può succedere: è esattamente quello che sta facendo pOsti, una startup romana che punta a valorizzare i prodotti tipici, le materie prime, le ricette e il patrimonio enogastronomico italiano un modo un po' particolare, cioè attraverso la blockchain. Si tratta di un innovativo servizio digitale che certifica la tracciabilità degli step produttivi del cibo, dalla sua nascita fino alla presentazione al cliente. «Grazie alla tecnologia blockchain certifichiamo ogni passaggio: dal campo alla



SPECIALITÀ
 Sopra, la panzanella "certificata" di Antonello Colonna
 A destra, il fondatore di "pOsti", Maretto

cucina - spiega Virgilio Maretto, ceo e co-fondatore della startup - O meglio, dal campo al consumatore. Perché il nostro intento è quello di creare un ecosistema a cui partecipano tutti dall'agricoltore allo chef, fino al cliente del ristorante». Il beneficio principale infatti, è proprio la trasparenza dei ristoratori nei confronti

del consumatore. Ne sa qualcosa Antonello Colonna, chef romano premiato con una stella Michelin, diventato simbolo dell'iniziativa di pOsti: la sua panzanella, realizzata con un'eccellenza italiana come il pomodoro Torpedino, è diventato il primo piattocertificato negli ingredienti, nei passaggi e nel servizio.

ENTUSIASMO

«La nostra startup abbraccia il nuovo entusiasmo dei consumatori nei confronti di tipicità e autenticità dei prodotti italiani - continua Maretto, 46enne ingegnere elettronico con un passato da manager, che ora sta cercando di fare della sua passione, il food, un lavoro - Valorizziamo il



lavoro dei produttori e degli chef grazie alla tecnologia. Attraverso la ricezione di una notifica sul proprio smartphone, i consumatori di piatti certificati pOsti potranno conoscere la storia della ricetta, la provenienza e il modo in cui sono state lavorate le materie prime».

F. Mal.



Chi siamo

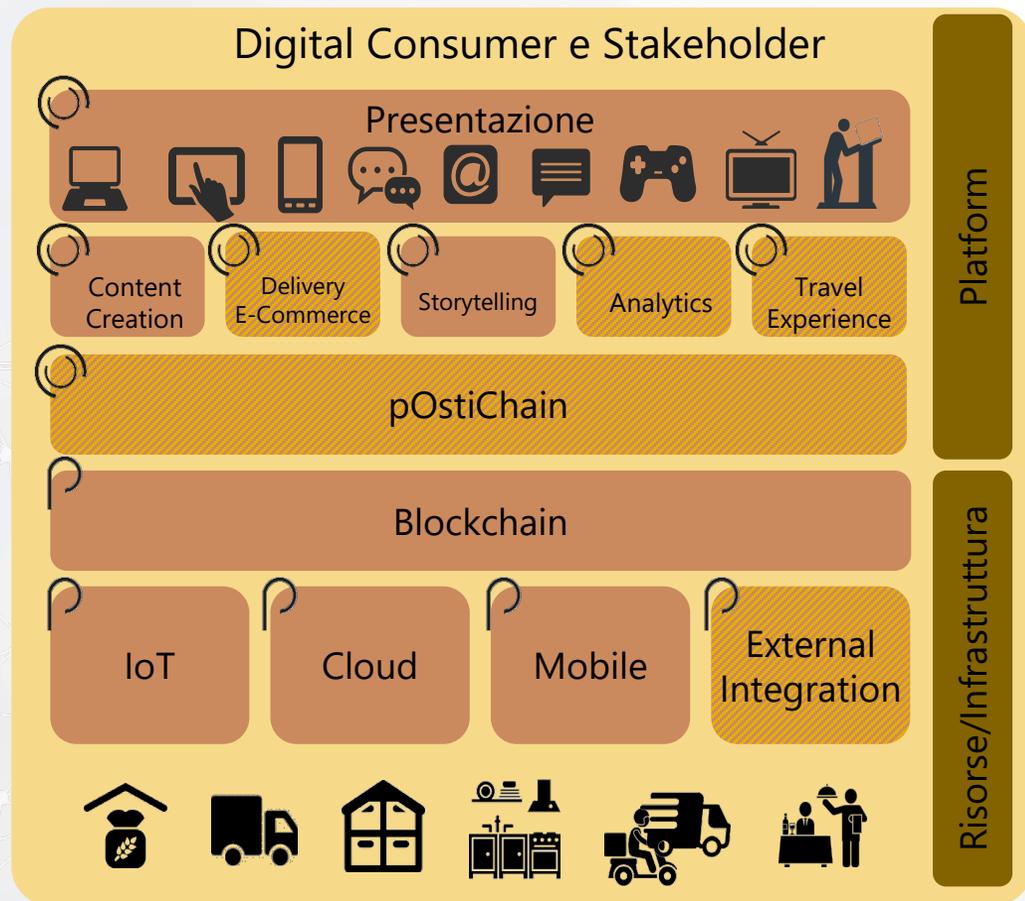
pOsti, startup innovativa nel settore food

pOsti garantisce la **completa tracciabilità** non solo delle materie prime, ma anche dei processi di lavorazione e preparazione utilizzati per arrivare al prodotto/piatto finale.

Soddisfa un bisogno di **trasparenza e di sicurezza alimentare**, sia per il consumatore, sempre più attento ad un consumo responsabile, sia per i produttori, gli chef, i ristoratori, che hanno interesse a garantire la tracciabilità dell'intera filiera.

pOsti si rivolge a tutti **gli attori della filiera - produttori, trasformatori, ristoratori, chef** – per coinvolgerli in un processo virtuoso di tutela della qualità e del made in Italy, e dar vita ad un' ecosistema che valorizzi le sinergie tra tutti i player.

pOsti adotta un **modello di business a piattaforma** che consente ai molteplici attori della filiera di interagire in un vero **ecosistema**



- Il layer di presentazione arricchisce l'esperienza utente
- I servizi offerti a livello di piattaforma sono bundled
- pOstiChain è il layer di disintermediazione
- Risorse (IT, umane, etc.) e servizi infrastrutturali standardizzati sono resi disponibili come commodity
- Nell'ecosistema di pOsti i dati a disposizione di tutti gli attori consentono non solo di ottimizzare i processi e aumentare la competitività ma permettono di aprire nuove opportunità di generazione di valore (data monetization)

La catena del valore di pOsti

CONTENT CREATION

elaborazione dei contenuti
acquisiti

TRACCIABILITÀ

della materia prima,
prodotto o ricetta
(fasi e informazioni)

STORYTELLING

scelta del modulo narrativo e
produzione landing page

ACQUISIZIONE DELLE INFORMAZIONI

sulla filiera



CUSTOMER EXPERIENCE

qr code e fruibilità delle
informazioni

Le tecnologie innovative

Le tecnologie utilizzate nella piattaforma di pOsti vanno dall'IoT alla Blockchain, dai Big Data & analytics alla realtà aumentata



BLOCKCHAIN

Si basa su una tecnologia *peer to peer* che consente di gestire ogni tipo di transazione in modo immediato e senza intermediari, limitando i rischi di corruzione e truffa. I dati immessi e codificati sono certi, inalterabili e condivisibili.



INTERNET DELLE COSE

Attraverso l'utilizzo di stazioni di monitoraggio e di sensori specifici dell'agrifood si riesce ad aumentare la produttività agricola, garantendo la sostenibilità ambientale: le macchine controllano le risorse e garantiscono la tracciabilità



ANALYTICS

Software che permettono di analizzare e trovare correlazioni tra i dati, simulare scenari e condurre attività di data mining e di forecast. Favoriscono l'attività di esplorazione di dati e documenti, e di monitoraggio dei processi nell'Agricoltura 4.0

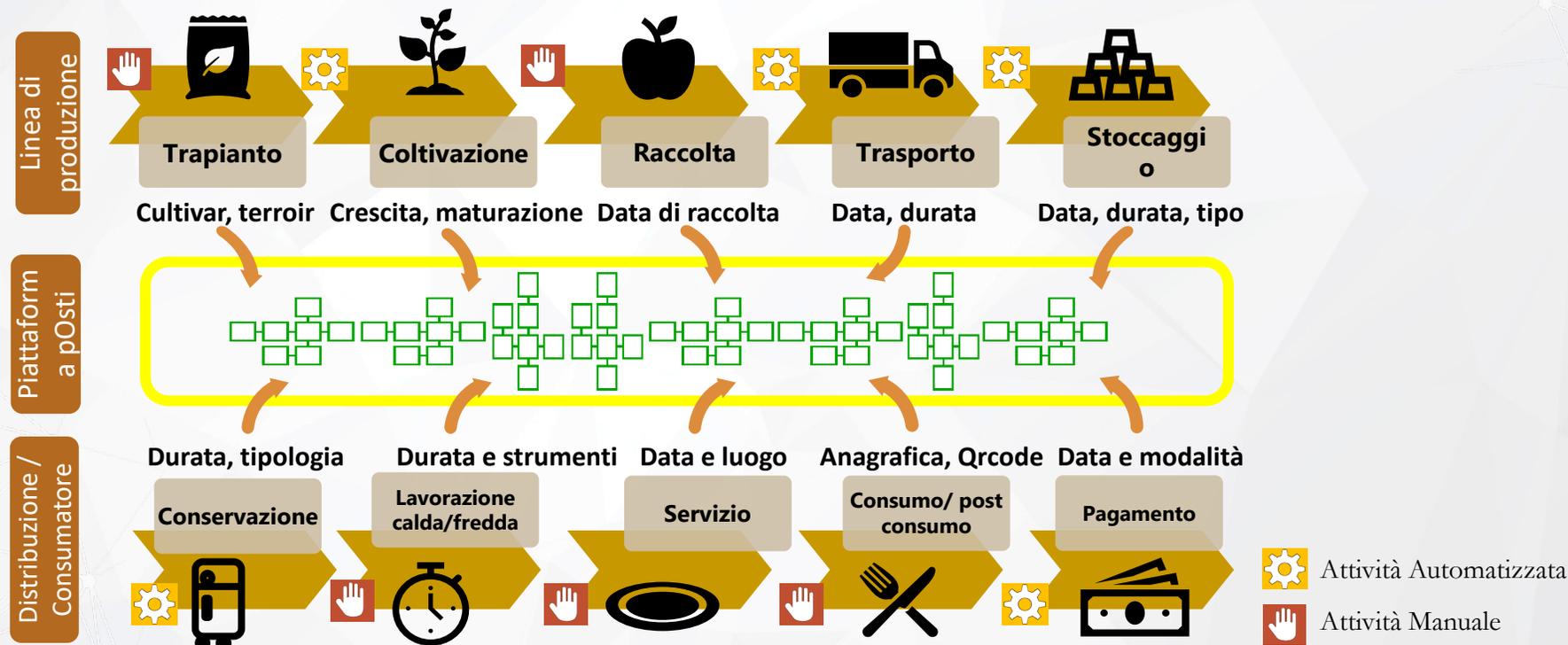


REALTA' AUMENTATA

Nel settore food valorizzare l'esperienza del cliente in termini digitali e interattivi rappresenta una leva importante per accrescere l'emozione del consumatore e incidere sul suo comportamento di scelta e di acquisto.

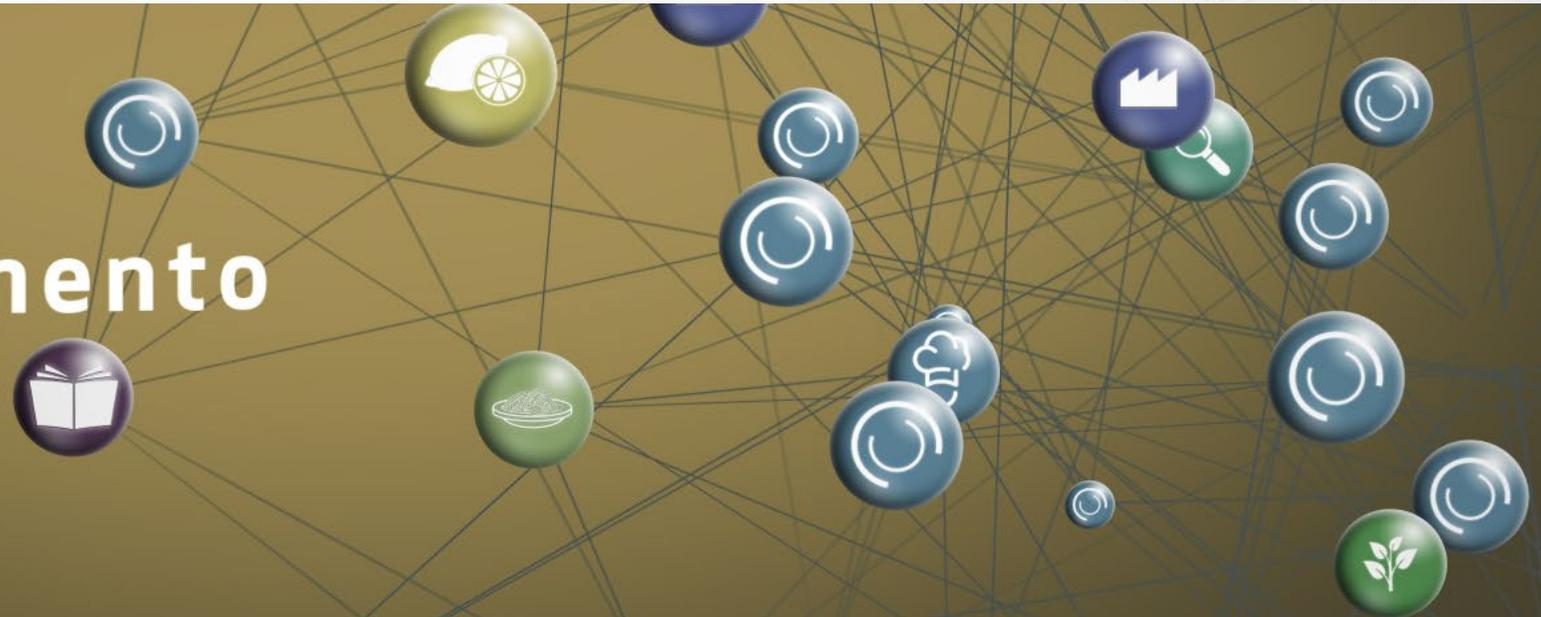
In ciascuna fase della filiera, il rilevamento e la tracciabilità dei dati può avvenire in maniera:

- **Manuale:** inserimento dati/documenti tramite dashboard,
- **automatizzata** tramite integrazione con stazioni di monitoraggio, sensori (IoT) o con sistemi aziendali



pOsti utilizza i tool **Blockcert** per attuare la tracciabilità sulla piattaforma Blockchain **Bitcoin** per sfruttare al massimo i benefici delle **piattaforme pubbliche** e **permissionless**

La tecnologia Blockchain per il tracciamento della filiera



Trasparenza



Condivisione



Sicurezza

Tramite il layer di disintermediazione **pOstiChain**, pOsti si può interfacciare anche con altre piattaforme Blockchain pubbliche (**Ethereum**) o private e permissioned (**VeChain**)

Content Creation: sulla base dei dati grezzi acquisiti e tracciati vengono elaborati manualmente o attraverso tool di «AI generated content» dei contenuti rilevanti e coerenti con gli obiettivi del progetto. I contenuti elaborati confluiscono in una narrazione al consumatore.

Storytelling: per la composizione del racconto si sceglie prima il modulo narrativo. Poi si rifiniscono i contenuti che vengono erogati al consumatore attraverso una Landing Page dedicata al prodotto tracciato, che riporta le informazioni statiche e dinamiche più rilevanti del processo di tracciabilità.

STORYTELLING



Customer Experience

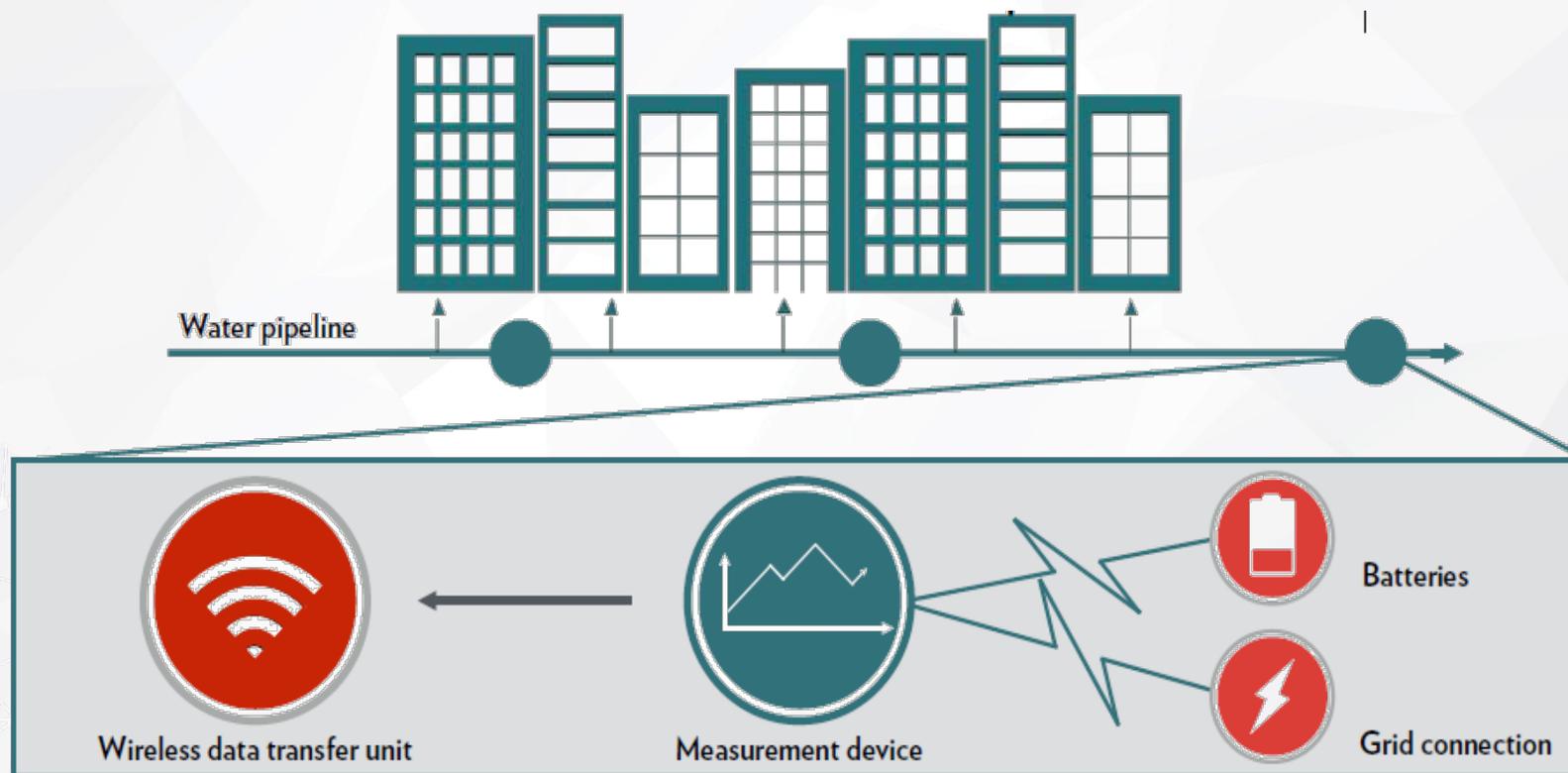
La customer experience viene arricchita con strumenti di **tracking avanzati**, di **marketing proximity** e di **messaggistica istantanea**



- 1 **Inquadra il QR Code**
- 2 **Leggi le voci del menu**
- 3 **Approfondisci le news che ti interessano**
- 4 **Condividi il link con chi ha i tuoi interessi**
- 5 **Gusta il tuo prodotto!**

Pre-requisiti infrastrutturali

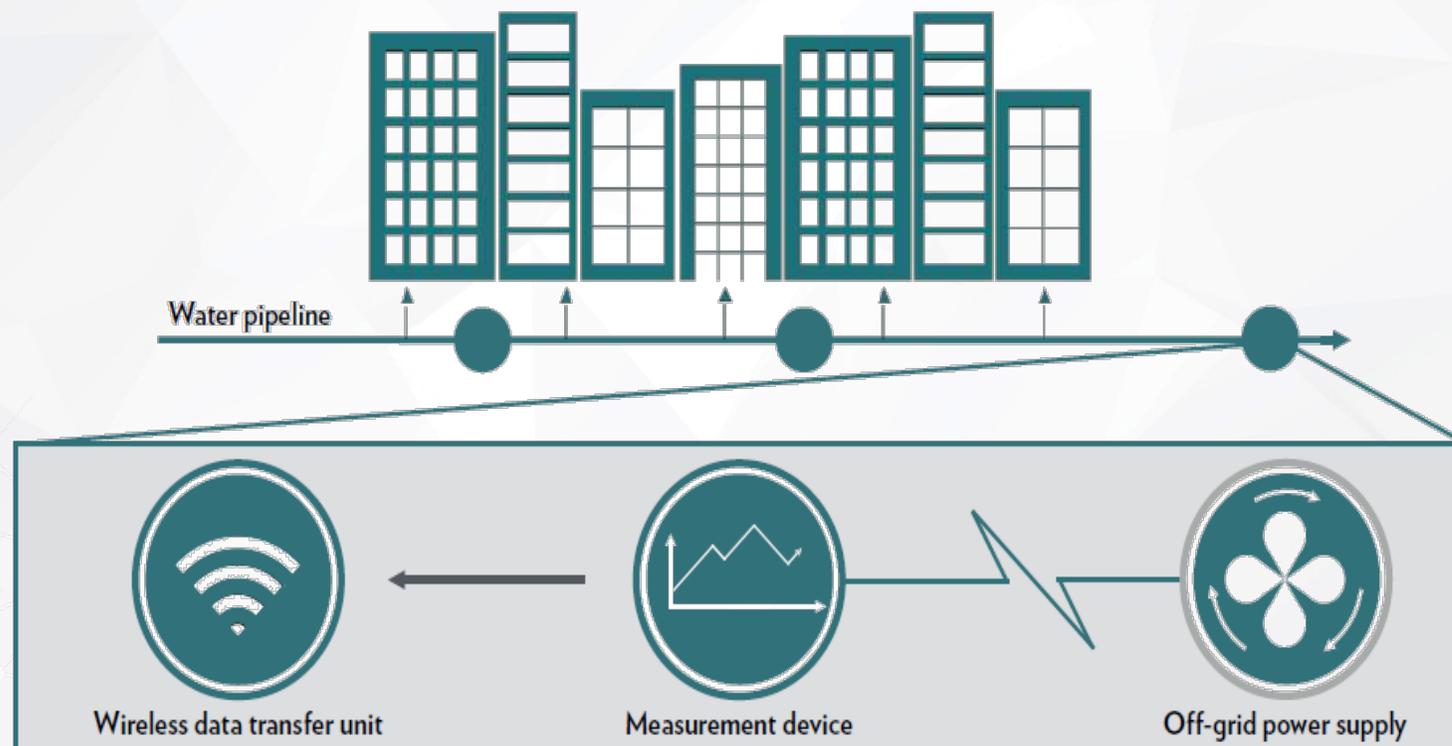
La connettività e l'alimentazione sono due fattori critici nell'implementazione delle applicazioni IoT, Blockchain, Big Data, Analytics, Realtà aumentata e conseguentemente anche per la realizzazione della catena del valore di pOsti



(*)Soluzione (ZeroPowerMonitoring) per il monitoraggio e controllo delle risorse idriche nei sistemi di irrigazione realizzata da Ideal Progetti

Pre-requisiti infrastrutturali

La banda ultra larga sviluppata per le aree rurali dalla Rete Rurale Nazionale consentirà la disponibilità di un servizio di connettività ad altissima velocità e rappresenterà un’opportunità per le aziende agricole che in questo modo possono usufruire di soluzioni tecnologiche innovative come quelle di pOsti



(*)Soluzione (ZeroPowerMonitoring) per il monitoraggio e controllo delle risorse idriche nei sistemi di irrigazione realizzata da Ideal Progetti

Con pOsti la blockchain arriva sui banchi dell'ortofrutta

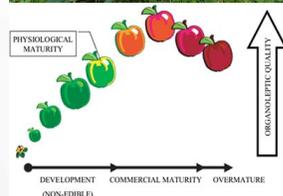
Un progetto dedicato alla filiera ortofrutticola per la qualificazione della vendita diretta dei prodotti freschi, e la valorizzazione di quattro informazioni distintive

varietà

provenienza

data raccolta

grado maturazione



pOsti 20/12/2018 17:14
SF. 35

Pomodorino del Piennolo D.O.P.	26,00
VARIETÀ	
Pomodoro Piennolo	
PROVENIENZA	
Campania	
DATA DI RACCOLTA	
14/06/2018	
GRADO DI MATURAZIONE	
MEDIO	
VENDUTO CUMULATIVO RESA MASSIMA	
350 kg	
SUBTOTALE	26,00
TOTALE EURO	26,00
CONTANTI	26,00
RESTO	0,00
Ti ha servito Max	
[SCL-ID: 9a4c3f94]	
 *303*	



- Lancio: 17 aprile 2019, Giornata della Frutta, Palombara Sabina (Roma)
- Filiera tracciata: ortofrutticola, Mercati Rionali Romani

Vini buoni oltre il gusto



VITIGNO Garganega
 L'uva autoctona a bacca bianca proveniente dalle colline soprastanti Gambellara

p@stli




SOLFITI Non presenti
 Imbottigliato senza aggiunta di anidride solforosa. I solfiti sviluppati naturalmente sono in quantità inferiore a 8mg/litro

Senza Solfiti aggiunti

SO₂

p@stli

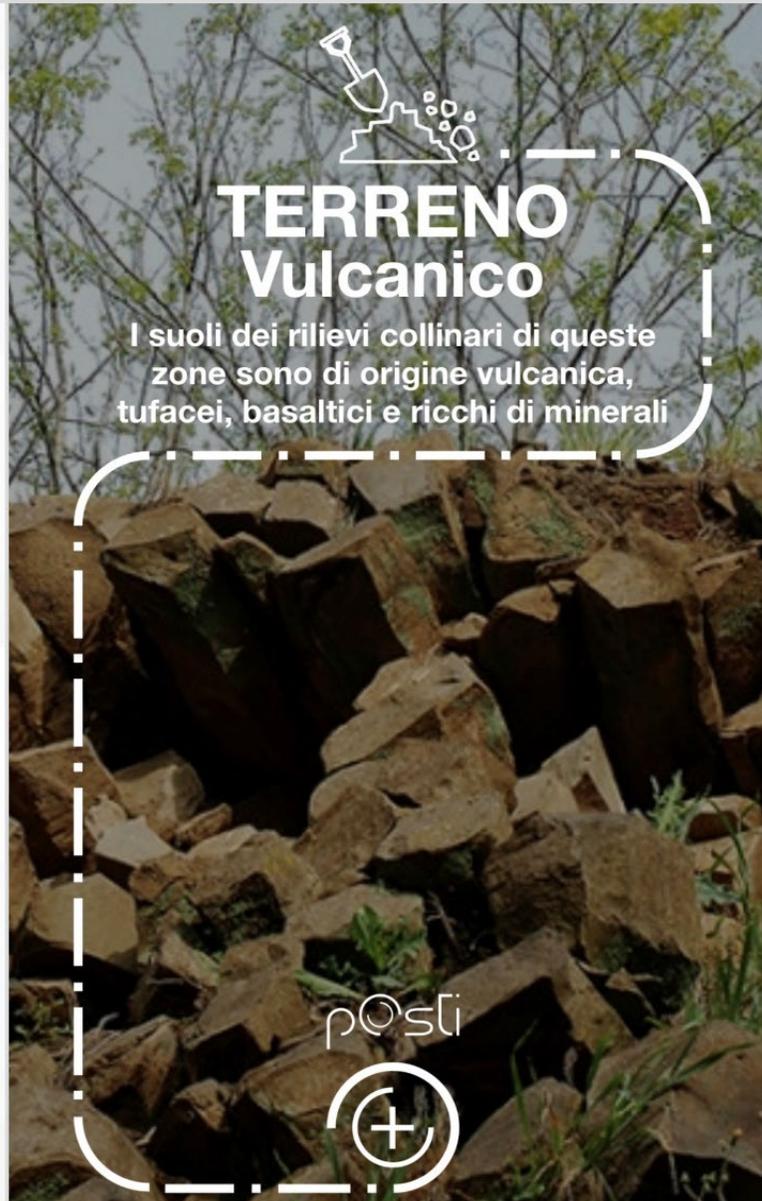



PESTICIDI Non presenti
 Le analisi di laboratorio attestano che questo vino è senza pesticidi. Residuo pari a zero.

p@stli



Un collarino che racconta la verità del vino



- Lancio: 5 aprile 2019, VinNature Tasting, Gambellara (Vicenza)
- Filiera tracciato: filiera del vino
- Partnership con Oste Mauro Lorenzon



- Lancio: 13 marzo 2019, Mercato Centrale di Roma
- Ricetta tracciata: Mozzarella romana frita, con Pastella, Bottega del Fritto,



- Lancio: 27 marzo Marzo 2019, Roma
- Ricetta tracciata: Aragosta alla catalana, con ristorante Gallura



- Lancio: 13 Luglio 2019, APT Madonna di Campiglio
- Prodotti tracciati: Tre Formaggi di Malga (mucca Rendena)