

[/comunicati-stampa](#)[/ant/0c52be89-9c59-40da-aa45-13d61e28023d](#)

## A Grosseto nasce l'Etichetta 4.0 per i prodotti agroalimentari

Grosseto diventa terra di innovazione per il settore agroalimentare. Gli studenti del percorso di formazione post-diploma Food Identity Management, organizzato in città dalla Fondazione Its Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana, hanno ideato e realizzato l'Etichetta 4.0 che sarà presentata in una vetrina di livello internazionale come la fiera dell'innovazione Maker Faire in programma da venerdì 18 a domenica 20 ottobre a Roma.

Grosseto, 15/10/2019 ([informazione.it - comunicati stampa - agricoltura](#))

Grosseto diventa terra di innovazione per il settore agroalimentare. Gli studenti del percorso di formazione post-diploma Food Identity Management, organizzato in città dalla Fondazione Its Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana, hanno ideato e realizzato l'Etichetta 4.0 che sarà presentata in una vetrina di livello internazionale come la fiera dell'innovazione Maker Faire in programma da venerdì 18 a domenica 20 ottobre a Roma.



Il progetto è stato coordinato dal professor Paolo Vozi con il sostegno dell'azienda La Selva di Albinia e ha impegnato un gruppo di giovani allievi nella ricerca di un'idea capace di raccontare e di valorizzare le eccellenze agroalimentari locali. La scelta è stata di utilizzare la tecnologia della "realtà aumentata" per creare etichette digitali capaci di raccogliere tutte le informazioni relative al ciclo di vita di un prodotto, con l'utilizzo di uno smartphone e di un tablet che permette di estendere lo spazio fisico in modo virtuale e di fornire contenuti aggiuntivi relativi, ad esempio, alla filiera biologica, al rispetto delle normative o alla presentazione delle stesse aziende produttrici. «L'Etichetta 4.0 - spiega il professor Vozi, - nasce da una riflessione dei nostri allievi che hanno constatato come lo spazio sulle tradizionali etichette fosse limitato rispetto alle tante informazioni che, anche a livello normativo, dovrebbero contenere. In secondo luogo hanno evidenziato l'importanza di raccontare un prodotto a 360°, fornendo al consumatore le informazioni anche sul luogo di origine, sulle modalità di produzione e sulla storia dell'azienda, avviando una positiva collaborazione con La Selva per concretizzare questa esperienza di innovazione. Ecco così che l'impegno della realtà aumentata ha permesso di realizzare l'etichetta agroalimentare del futuro».

L'Etichetta 4.0 ha già trovato un prestigioso riconoscimento nazionale: il progetto è stato infatti selezionato dall'Università Ca' Foscari di Venezia e dal Ministero dell'Istruzione tra i principali modelli di innovazione in ambito agroalimentare che verranno presentati al Maker Faire, l'evento mondiale dedicato a invenzioni e creatività che celebra la cultura del "fai da te" in ambito tecnologico. Gli studenti, dunque, saranno protagonisti alla fiera di Roma con un proprio stand dove i visitatori da tutti i continenti potranno prima testare le potenzialità dell'Etichetta 4.0 attraverso un tablet e poi scoprire una selezione di produzioni maremmane fornite da La Selva. «Il Maker Faire - aggiunge Paola Parmeggiani, direttrice di Its Eat, - è un punto di riferimento per l'industria e l'innovazione tecnologica, dunque siamo orgogliosi di poter rappresentare Grosseto in un contesto tanto prestigioso. L'Etichetta 4.0 è la dimostrazione del potenziale creativo dei giovani per contribuire allo sviluppo del settore agroalimentare e della qualità del percorso di formazione di Food Identity Management che ha preparato professionisti capaci di interpretare i bisogni del settore agroalimentare e di tradurli in nuove strategie di marketing».

