

Nel Lazio la prima fattoria “tracciata” con webcam

scritto da Redazione | 20/11/2019



L’obiettivo? Testimoniare come viene coltivato, lavorato e trasformato ogni prodotto. Ne parliamo con Massimo Pasquali, proprietario dell’azienda B.O. e della boutique alimentare B.O.ttega

Quanto ci fidiamo delle etichette dei prodotti alimentari? Sarebbe bello poter “vedere” di persona, o per lo meno con i propri occhi, se le indicazioni riportate vengono effettivamente rispettate durante i processi che ci portano al prodotto finito.

Ed è partita proprio da qui l’idea di **Massimo Pasquali**, proprietario insieme alla moglie **Francesca Dini** di **B.O. Agricoltura Antica**, un’azienda agricola situata in un incantevole angolo di campagna laziale in cui **ogni fase produttiva viene documentata attraverso webcam** attive 24 ore su 24 e 7 giorni su 7.

«Di fronte alle scelte alimentari, il consumatore di oggi è sempre più “affamato” di informazioni e sempre più consapevole quando effettua i suoi acquisti. Ma molto spesso deve fidarsi di quanto indicato in etichetta. E allora perché non dotare ogni prodotto di un **QR code** che rimandi a una **webcam** attraverso la quale osservare e verificare con i nostri occhi come viene coltivato, lavorato, trasformato il prodotto che stiamo per acquistare?».

Come funziona il sistema dell’Azienda Agricola B.O.

I prodotti lavorati e trasformati in azienda vengono dotati di un **QR code** e quindi venduti nella boutique alimentare **B.O.ttega**, situata all’Olgiata.

L’Azienda Agricola B.O., sei ettari di bosco e campi ai margini della **Valle del Treja**, a pochi passi dalle **Cascate di Monte Gelato**, era il sogno nel cassetto di Massimo che ha messo da parte il suo passato da manager - è stato tra gli autori de **Il Grande Fratello**, direttore creativo di **FCA** per 12 anni, 4 per **Ferrari** e a capo della realizzazione creativa della presentazione in borsa di **Fincantieri** - per scommettere sul ritorno a un’agricoltura antica, dove il lavoro attento dell’uomo sostituisce l’uso dei pesticidi.

Il tutto però coniugato con la richiesta di informazioni, sempre più presente nel consumatore. Così grazie a un gruppo eterogeneo di lavoratori (dal regista, al contadino) è partita nel 2017 la **prima fattoria ‘tracciata’**. Ma **che cosa vuol dire?**

«Chi ordina un prodotto - spiega Massimo - può vedere tutte le fasi della sua coltivazione e trasformazione grazie a 20 telecamere ‘fisse’ sulle diverse fasi della lavorazione. L’idea è quella di far riscoprire al consumatore finale il valore dell’antico mestiere di contadino, l’attenzione, la passione e la cura che si celano dietro a ogni coltivazione. È un modo per recuperare il contatto con la filiera agroalimentare, ma anche per dimostrare ai nostri clienti la serietà del nostro approccio».

B.O. è la prima azienda agricola d’Europa in diretta 24 ore su 24.

«Mi sembra l’unico modo serio di mostrare, e certificare, ai miei clienti la bontà e la genuinità di ciò che produciamo e vendiamo, aggiunge Massimo. Io non credo nelle certificazioni acquistate, dove l’azienda paga il certificatore, perché c’è un evidente conflitto di interessi. Preferisco metterci la mia faccia, operare in trasparenza e andare avanti sulla fiducia dei clienti. Da quando abbiamo aperto, ogni cliente nuovo ritorna, e questa è l’unica certificazione che vale».

Sono stati recuperati i **frutti antichi del territorio** e si è ridata vita a tante varietà per lo più scomparse, il tutto adottando sistemi sostenibili e a basso impatto ambientale. La **climatizzazione degli edifici**, ad esempio, è affidata alla terra **tramite l’impianto geotermico**, l’energia elettrica proviene dal sole tramite i **pannelli solari**, l’acqua di servizio arriva dalla pioggia, depurata tramite un sistema ad osmosi, accumulata e conservata con apposite vasche sotterranee.

Due Spa Suite per chi vuole vivere la vita dei campi

Immediatamente in Massimo e Francesca è nata l’idea di aprire questo piccolo paradiso anche agli

ospiti. Nel 2018 vengono così create **due Spa Suite** nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

«L'idea delle B.O. Spa Suite nasce per condividere, con chiunque ne abbia voglia, questa realtà fatta di campagna e benessere, anche solo per una notte» conclude Massimo.

Azienda Agricola B.O.
[Azienda Agricola B.O. - Spa Suite B.O.](#)
[Facebook](#)