



Nel Lazio la prima fattoria “tracciata” con webcam

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



Una veduta sull'Azienda agricola B.O.

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 proprietari Massimo Pasquali e la moglie Francesca Dini.

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».



Confetture al minimo zucchero prodotte da BO azienda agricola.

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



La Suite Pietra Calda.

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](#)

Data di creazione

20/11/2019

Autore

redazione