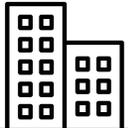




*Blockchain per l'internazionalizzazione*



**250**  
DIPENDENTI

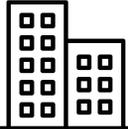


**2**  
FILIALI COMMERCIALI  
Parmacotto LLC  
Parmacotto Suisse



**5**  
STABILIMENTI

- San Vitale Baganza
- Marano
- Felino
- Pratopiano
- Boston (USA)



**3** CANALI DI VENDITA

- GDO
- NORMAL TRADE
- HORECA

**130** mio€  
TURNOVER 2022

**4** BRAND

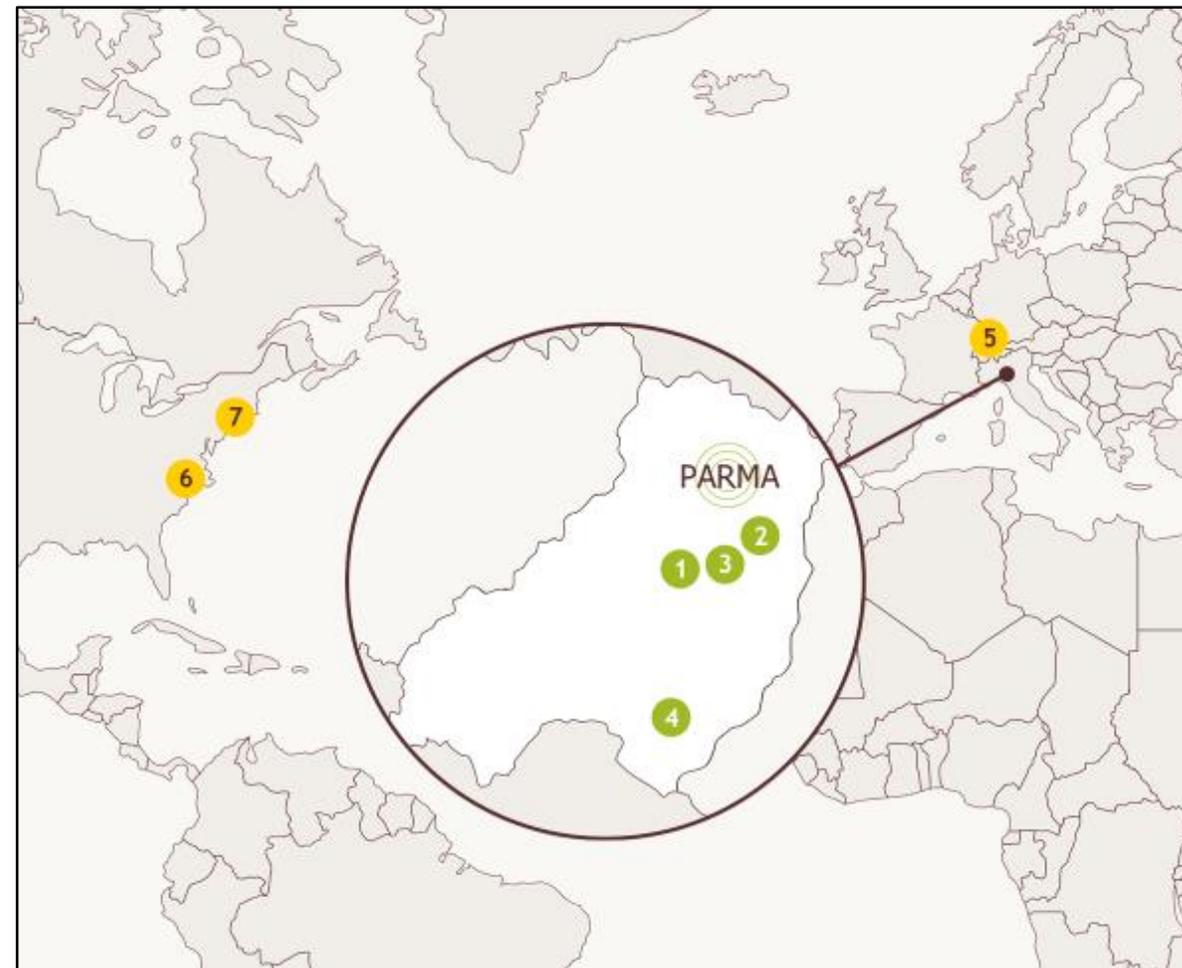


**3** ACQUISIZIONI

 **Aprile 2019**

 **Ottobre 2019**

 **Agosto 2023**



Oggi Parmacotto conta 5 stabilimenti e 2 filiali commerciali:

1. SAN VITALE BAGANZA - PRODUZIONE COTTI, CARNI BIANCHE E MORTADELLE
2. MARANO - CONFEZIONAMENTO/AFFETTAMENTO
3. FELINO - PRODUZIONE SALAMI E STAGIONATI
4. PRATOPIANO - STAGIONATURA PROSCIUTTI CRUDI
5. LUGANO - FILIALE COMMERCIALE
6. NEW YORK - FILIALE COMMERCIALE
7. BOSTON - PRODUZIONE SALAMI E AFFETTATI STAGIONATI



## Approccio Progetto Blockchain in Parmacotto

La partecipazione al progetto è stata colta da Parmacotto come opportunità di accedere in tempi brevi (3 mesi) e con uno sforzo progettuale sostenibile alla tecnologia 'Blockchain' con l'obiettivo di valutarne potenzialità di applicazione e impatti sul consumatore finale .

L'approccio progettuale adottato da Parmacotto si è articolato nelle seguenti fasi/attività :





# Qr Code



Scopri la filiera  
tracciata in blockchain

Inserisci il numero del lotto  
che trovi sulla confezione

Lotto

INIZIA IL PERCORSO

TrackIT  
blockchain

Parmacotto  
P.IVA 01556880340  
Via Felice da Mareto Padre Molga, 2A  
43123, Parma (PR) - ITALIA  
TEL. +39 0521 700111  
info@parmacotto.com



## Landing Page



Tracciabilità  
**Fesa di Tacchino**  
Eco-Pack

SCOPRI DI PIÙ



Il certificato in blockchain della filiera

La tecnologia

La blockchain è una tecnologia che permette di notare i dati rendendoli immutabili e verificabili. Il registro Blockchain utilizzato in questo progetto è Polygon, una blockchain green, veloce e con bassi costi di transazione. Con la piattaforma dedicata le informazioni tracciate sono state elaborate per riprodurre la storia del prodotto in maniera affidabile e valorizzare l'autenticità e l'appartenenza al territorio.



### LA NOSTRA STORIA

Parmacotto nasce nel 1978 a Parma, epicentro dell'arte salumiera italiana, e si specializza nella sofisticata produzione di prosciutti cotti attraverso il suo sito produttivo di **San Vitale Baganza**.

Nel 2010 viene inaugurato lo stabilimento di **Marano** in cui avvengono le operazioni di affettamento e logistica.

Grazie alla volontà di migliorarci sempre e ai costanti investimenti in tecnologie produciamo oggi tutte le categorie di salumi: poniamo attenzione alle proprietà nutrizionali e alle proposte più healthy capaci di rispondere alle esigenze dei consumatori moderni.

MP selezionate, liste brevi di ingredienti, alta qualità e cotture lente che non alterano i sapori sono i pillars su cui costruiamo la nostra identità.

I nostri siti produttivi di San Vitale Baganza e Marano sono certificati **BRC** (British Retail Consortium), **IFS** (International Food Standard), **ISO 22005** (Certificazione del Sistema di Rintracciabilità), **ISO 45001** (Standard per la Salute e Sicurezza sul Lavoro).

Geolocalizzazione sede affettamento: 44,73967, 10,366456

Geolocalizzazione sede produttrice: 44,673596, 10,201917



SCOPRI DI PIÙ



### San Vitale: INIZIO DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Il processo inizia a San Vitale, sito specializzato nella cottura di prodotti suini e avicoli. La materia prima per la fesa di tacchino deriva da petti interi di tacchino nazionale. Gli operatori verificano il prodotto all'arrivo, che deve rispettare requisiti di qualità e temperatura. I petti selezionati vengono massaggiati con aromi naturali per 17-22 ore in condizioni controllate. Dopo, vengono cotti in forni a vapore per almeno 12 ore a 65-70°C. Successivamente, i prodotti vengono raffreddati a temperatura controllata (0-4°C), confezionati sottovuoto e sottoposti a un processo di pastorizzazione. Infine, i prodotti sono pronti per essere trasferiti allo stabilimento di Marano, dove verranno affettati.

Data trasferimento in sede affettamento: 2023-12-14



Data trasferimento in sede affettamento: 2023-12-14



### Marano: AFFETTAMENTO PRODOTTI

Una volta arrivato presso il sito produttivo di Marano, sito di affettamento, il prodotto viene stoccato in celle a temperatura controllata (0-4°C) e monitorato in continuo. Almeno 24 ore prima dell'affettamento il prodotto viene "temperizzato", ovvero stoccato in celle a temperatura controllata. Questi prodotti vengono successivamente lavorati in camere bianche in sovrappressione e a temperatura controllata, dove l'accesso è limitato ad operatori specializzati e dove viene mantenuto un elevato livello igienico-sanitario. Una volta affettato il prodotto viene confezionato all'interno di una vaschetta in atmosfera protettiva al fine di eliminare la presenza di ossigeno e mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto. Tutte le vaschette confezionate vengono controllate al metal detector, vengono pesate ed etichettate. Le vaschette che superano queste fasi sono pronte per essere incartonate e spedite nei vari punti vendita.

Data trasferimento in sede affettamento: 2023-12-14

Data affettamento: 2023-12-14



## Landing Page



### NUOVO ECO PACK: UN MODO CONCRETO PER PRENDERCI CURA DELL'AMBIENTE

Abbiamo cambiato le regole del packaging: dopo quasi un anno e mezzo di studi e test siamo riusciti a realizzare la nostra prima vaschetta **100% conferibile nella carta**, dove un sottile strato di plastica rimane unicamente per questioni igieniche e di conservabilità, riducendo dell'85% il contenuto di plastica rispetto alle nostre vaschette standard.



PARMACOTTO REVOLUTION

È l'impegno di Parmacotto Group.  
È dedicato a tutti. Si chiama  
**#FeelingGood**



### #FeelinGood

Vogliamo contribuire alle sfide internazionali che puntano alla salvaguardia del Pianeta e al benessere delle persone. Con il nostro impegno quotidiano, vogliamo raggiungere una dimensione di benessere condiviso promuovendo stili di vita sani, inclusione sociale e tutela dell'ambiente: un approccio circolare per una sostenibilità a 360°.

Il nostro percorso si sviluppa attraverso tre grandi aree di intervento:

- **Benessere a tavola:** lavoriamo ogni giorno per sviluppare prodotti non solo buoni da gustare, ma anche capaci di conciliare qualità e stili di vita sani ed equilibrati.
- **Benessere delle comunità:** investiamo in cultura e responsabilità sociale, attraverso progetti e azioni per i nostri dipendenti e per le comunità locali, che rafforzano il nostro legame con il territorio.
- **Benessere dell'ambiente:** abbiamo intrapreso un percorso che attraverso un approccio scientifico, KPI analitici e obiettivi monitorati ci porterà a raggiungere le zero emissioni entro il 2026.

Informazioni per un corretto smaltimento: conferibile nella carta



SCOPRI DI PIÙ

### Certificato Blockchain

DATA TRASFERIMENTO IN SEDE AFFETTAMENTO  
2023-12-14

DATA AFFETTAMENTO  
2023-12-14

LOTTO  
4216855c-b045-4929-83a5-b2c207586a71-test

DATA DI COSTITUZIONE  
1986

PRODOTTO  
Fesa di Tacchino Eco-Pack

MATERIE PRIME  
Nazionali

DENOMINAZIONE  
Parmacotto

GEOLOCALIZZAZIONE SEDE AFFETTAMENTO  
44.73967, 10.366456

INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO  
conferibile nella carta

GEOLOCALIZZAZIONE SEDE PRODUTTRICE  
44.73967, 10.366456

PRODOTTO  
Fesa di Tacchino

TIMESTAMP  
22 Dec 2023 09:29

TRANSACTION HASH  
0x86538dbace27feca389b0d9d5c987b7e5c3dd2428f26857ee33fe2773b597222

VISUALIZZA IN BLOCKCHAIN

SCARICA IL PDF



Parmacotto  
PIVA 01556880340  
Via Felice da Mareto Padre Molga, 2A  
43123, Parma (PR) - ITALIA  
TEL +39 0521 700111  
info@parmacotto.com



*Grazie per l'attenzione*