

## LA PECORA NERA EDITORE CERTIFICA IN BLOCKCHAIN LE RECENSIONI DEI RISTORANTI

*Presentata al Roma Convention Center "La Nuvola" Roma de La Pecora Nera 2022, diciannovesima edizione della guida indipendente sull'offerta enogastronomica regionale*

*#romapecoranera2022 #indipendentipervocazione #recensioniinblockchain*

Roma, 13 novembre 2021 – Una ventata di novità quella portata dalla casa editrice indipendente **La Pecora Nera Editore** con l'introduzione della tecnologia **blockchain** per certificare le recensioni dei locali inseriti in **Roma de La Pecora Nera 2022**, diciannovesima edizione dell'ormai nota guida presentata oggi alla Nuvola di Fuksas, nell'ambito della manifestazione Excellence.

*"Da sempre la nostra mission - dichiarano gli editori e curatori del volume **Simone Cargiani** e **Fernanda D'Arienzo** - è quella di realizzare guide enogastronomiche senza conflitti di interesse, visitando tutti i locali censiti e pagando il conto come clienti qualsiasi. Ora, grazie alla tecnologia blockchain, possiamo certificare la nostra trasparenza, mostrare con certezza che abbiamo visitato i locali a cui diamo i voti. Per farla semplice, è come se i nostri ispettori, ad ogni visita, siano stati accompagnati da un notaio che ne abbia certificato l'operato".*

Il progetto, forse non a caso, è nato nel periodo più complicato degli ultimi decenni da una serie di riflessioni e incontri virtuali fra attori del mondo della ricerca e di quello delle aziende: il professore **Andrea Vitaletti** de La Sapienza che ha supportato la progettazione dell'architettura di sistema basata su una blockchain pubblica *permissionless*, la più affidabile in termini di sicurezza, la startup **pOsti** che ha progettato un sistema agile per la raccolta dei dati, in modo da permettere agli ispettori di inserirli facilmente, e una *user experience* altrettanto semplice, e **Almaviva**, azienda leader nell'innovazione digitale, che ha fornito il servizio Giotto OnChain SaaS per la notarizzazione dei dati. *"È una sfida ambiziosa quella in cui ci ha coinvolto La Pecora Nera Editore - sottolinea **Virgilio Maretto**, CEO di pOsti - in un momento in cui il consumatore vuole essere sempre più consapevole, la blockchain diventa uno strumento fondamentale per la trasparenza radicale."* *"L'innovazione tecnologica permette di generare valore anche in un contesto apparentemente distante dal mondo digitale: certificazione dei contenuti, maggiori garanzie per i consumatori, qualità - dice **Michele Svidercoschi**, direttore Comunicazione e Relazioni Istituzionali di Almaviva - "Un progetto che concretizza il potenziale della tecnologia blockchain su cui Almaviva è impegnata da tempo, prima azienda in Italia a proporre un modello di governance ibrido pubblico-privato, a tutela dell'eccellenza e del Made in Italy".*

Entrando nel merito della nuova edizione della guida, è stata confermata la suddivisione delle schede in 3 sezioni con le tavole in cui mangiare i pasti principali (ristoranti, osterie, pizzerie, etnici, ecc.), i luoghi in cui effettuare delle pause golose durante la giornata (bar, caffetterie, pasticcerie, hamburgerie, ecc.) e le botteghe del gusto per una spesa di qualità (enoteche, macellerie, pescherie, pasticci, ecc.), a cui anche quest'anno si aggiunge la sezione dedicata al delivery, per un totale di 628 indirizzi censiti.

Anche quest'anno la **Regione Lazio** ha deciso di sostenere la guida e di premiare alcuni ristoratori che si sono particolarmente distinti nella valorizzazione delle ricette tradizionali e dei prodotti dell'agroalimentare regionale. *"La Guida edita da "La Pecora Nera" - afferma **Nicola Zingaretti**, presidente della Regione Lazio - non è un semplice elenco di indirizzi, ma una proposta che si basa su giudizi limpidi, garantiti da un assoluto anonimato e sulla passione per i luoghi, i sapori e i gusti. Mangiare e bere bene è un modo bellissimo di conoscere e raccontare un territorio, il suo ambiente, la sua storia e le sue persone. E questo si può fare seduti in una trattoria tipica, come al banco di una bottega storica o di un locale di street food."*

Sempre più stretta la collaborazione con il **Centro Agroalimentare Roma** che quest'anno, oltre a promuovere il virtuoso circuito Cuor di Car con la premiazione dei migliori affiliati, ha

contribuito alla nascita della nuova sezione sui mercati rionali, luoghi imperdibili in cui fare una spesa all'insegna della stagionalità. *"Al centro dell'attenzione il Centro Agroalimentare Roma pone da sempre la cura e il benessere del consumatore - racconta **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del CAR -, garantendo perciò sulla merce un costante e approfondito controllo e dedicando un'attenzione speciale al prodotto locale."*

Altra fruttuosa collaborazione quella con la **Fondazione Campagna Amica** che ha utilizzato la guida per far conoscere la rete dei mercati a marchio proprio in cui il cittadino può fare la spesa direttamente dal produttore, in una logica di filiera corta, e per premiare i ristoranti che hanno scelto "il cibo giusto". *"In questa guida - dichiara **Carmelo Troccoli**, direttore della Fondazione Campagna Amica - abbiamo voluto selezionare, insieme a Pecora Nera, proprio quei locali che, nel loro quotidiano, applicano le regole di sostenibilità legate alla stagionalità, al non spreco e al tema del rispetto dell'ambiente di cui Campagna Amica ne ha fatto una mission che porta avanti in tutta Italia."*

In collaborazione con **HQF - High Quality Food** - azienda leader nella produzione e fornitura agli operatori (4.800 i clienti serviti) di prodotti che rispettano requisiti di tracciabilità della filiera, lavorazione artigianale controllata, coltivazione naturale, tradizione consolidata del produttore e certificazioni di qualità - sono state premiate le migliori tavole della regione: al primo posto assoluto, **Il Pagliaccio** di Anthony Genovese.

Confermata la presenza dei premi tematici. Quello per **"l'interpretazione del risotto by Risoinfiore"** ha visto premiati **Moma, Pipro e Zia Restaurant**, mentre per **"la carta dei vini by Ritter de Záhony"** la scelta è caduta sull'**Osteria dell'Orologio** di Fiumicino (RM), su **Satricvm** di Latina e sul romano **Tram Tram**. Nuovo partner, invece, per il premio **"best delivery by GIUSTA"** assegnato a **Hasekura, Le Carré Français e Spazio Niko Romito**. A tutti i locali premiati è stata consegnata una targa in porcellana dipinta a mano per l'occasione da **Yuriko Damiani**, artista italo-giapponese le cui opere sono caratterizzate dall'utilizzo dell'Oro Antico Giapponese.

Fra le tante novità si conferma l'attenzione della guida per l'olio evo di qualità: ogni ristorante, infatti, è stato valutato pure su questo aspetto, con indicazione chiara nelle schede circa la correttezza o meno della modalità di somministrazione e della tipologia di olio servito. I migliori saranno premiati in occasione di **"Evoluzione, percorsi dell'extravergine di qualità"**, evento riservato agli operatori del settore HO.RE.CA. organizzato dalla casa editrice insieme a **Oleonauta** di Simona Cognoli la cui quarta edizione si terrà lunedì 24 gennaio 2022 al Parco dei Principi Grand Hotel di Roma.

Roma de La Pecora Nera Editore è in vendita nelle librerie al prezzo di 14,90€ e i contenuti sono disponibili nell'app gratuita Buon APPetito scaricabile da [http://onelink.to/pne\\_buonappetito](http://onelink.to/pne_buonappetito)

**Contatti ufficio stampa:**

t. 347.1159669

[ufficiostampa@lapecoranera.net](mailto:ufficiostampa@lapecoranera.net)

Per scaricare la copertina della guida e la cartella stampa: [https://bit.ly/CS\\_Roma\\_2022](https://bit.ly/CS_Roma_2022)