



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confortigianato

Filiera delle farine

Si chiama "Filiera delle farine del territorio - due passi" il progetto che l'Unione Provinciale Artigiani sta sperimentando con la collaborazione del Consorzio Agrario di Padova e Venezia. Si tratta di un percorso di filiera orientato alla valorizzazione dei prodotti realizzati con farine tipo "00" prodotte da grano seminato nel territorio padovano e veneziano. Sono disponibili farine per produzioni di pasta fresca, pasticceria, pizzeria e panificazione. "L'idea è quella di creare un prodotto con una filiera di produzione garantita – spiega Vasco Mazzari, Presidente del Sistema di Categoria Alimentaristi dell'Upa – dietro a questo progetto c'è il tentativo di cambiare stile di vita ricordando che accorciare le distanze significa aiutare l'ambiente, abbattere i prezzi, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e dare maggiori garanzie ai consumatori. Produrre pasta, pasticceria, pizza e pane – prosegue Mazzari - la cui tracciabilità e rintracciabilità siano certe, farà in modo di portare sulle tavole dei consumatori un prodotto a minor costo e realizzato con ingredienti del territorio. Una decina di artigiani hanno già aderito al progetto. È il segnale che ci stiamo riappropriando del nostro territorio. La produzione con le farine "due passi" inizierà a giorni. Dopo l'estate – continua Mazzari - prevediamo manifestazioni per promuovere i prodotti di filiera, con l'idea di allargare il progetto anche ad altri ingredienti".

Coloro che vogliono testare le farine possono rivolgersi ai consorzi agrari presenti nel territorio oppure all'Unione Provinciale Artigiani che si farà carico dell'ordinativo.

Per informazioni: Giacomo Lovison, numero verde 800189868.