



2 PASSI

IL GRANO PIÙ VICINO A TE



Il suo nome è **2 Passi** ed è la prima farina che si pone come vera novità del momento in tema di prodotti a chilometri zero disponibili sul mercato. Un prodotto nuovo creato per soddisfare le rinnovate esigenze di un pubblico attento ai prodotti alimentari a basso impatto ambientale, per la pressante richiesta di qualità e genuinità degli alimenti che si portano in tavola, ma anche allo scopo di lasciar reddito al territorio valorizzandone la sua espressione.

Proposta sul mercato dal Consorzio Agrario di Padova e Venezia è parte di un nuovo progetto dell'azienda consortile per creare concretamente quella filiera corta, così tanto auspicata da più parti, per un prodotto "base" qual è il grano e il primo dei suoi derivati: la farina. Un'idea per accorciare la filiera e i vari passaggi commerciali e, al contempo, offrire al consumatore finale un prodotto competitivo nel giusto rapporto qualità / prezzo.

L'iniziativa, che punta a proporre al consumatore una linea di prodotti del territorio certificati lungo tutta la filiera, ha già incontrato notevoli ed entusiastici favori fin dalle fasi sperimentali e non v'è dubbio che, con un lancio promozionale e pubblicitario in grande stile come quello previsto entro breve termine, successi e gradimenti non mancheranno di diventare sempre più favorevoli e numerosi.

D'altra parte, sono convinti i vertici del Consorzio Agrario, non potrebbe essere il contrario visto che **2 Passi** e tutti gli altri prodotti selezionati che saranno immessi nel mercato, sono il frutto diretto di tutte quelle imprese agricole del territorio, che conferiscono direttamente i loro prodotti al Consorzio stesso attraverso le filiali presenti capillarmente nelle province di Padova e Venezia o che, nel tempo, sono diventate partnership di una delle più importanti realtà del mondo agricolo Veneto.

Costituita da tre tipi di farine, la linea **2 Passi** la si può trovare in tutte le agenzie del Consorzio e presso i principali punti vendita del gruppo Despar ed è disponibile nei tipi per pane e pizza, per dolci e per pasta sfoglia nei classici sacchetti da un chilogrammo riconoscibili dal marchio del Consorzio ed è disponibile ad un costo che non ripaga certo la qualità, la salubrità e la garanzia di usare un prodotto che non ha fatto il giro del mondo prima di arrivare sulle nostre tavole.

Naturalmente, con la garanzia di una completa tracciabilità assicurata da un'azienda, qual'è il Consorzio Agrario di Padova e Venezia, che con questo progetto innovativo ha deciso di mettere a disposizione del grande pubblico tutta la sua storica esperienza nel mondo dell'agricoltura e dell'agro-alimentare.

Professionalità non disgiunta da quella delle migliaia di imprenditori agricoli del territorio che nel Consorzio Agrario hanno da sempre il loro più qualificante e qualificato punto di riferimento.

Due passi e un chilogrammo di farina dunque, per preparare pane, pizza e dolci con tutta la cura delle nostre nonne ma sapendo anche di contare su tutta l'innovazione che l'agro-alimentare ha saputo percorrere in questi anni.

Spesso, percorrendo i tempi ma sempre senza clamori e, com'è nel suo stile, con grandi risultati!

Gli stessi che hanno fatto sì che ogni chicco di grano impegnato per produrre **2 Passi** sia selezionato, coltivato, controllato e macinato a due passi da casa nostra, nelle terre di Padova e Venezia. Un patrimonio prezioso che il Consorzio ha inteso valorizzare attraverso la professionalità degli imprenditori, che vanno ringraziati per la loro adesione, assicurando la genuinità di un prodotto sano e sostenibile a quanti vorranno provare e riprovare 2 Passi. Di cui ci si può fidare proprio perché i primi, a metterci la faccia, sono gli uomini e le imprese che hanno dato vita a questo progetto.