

# La Dispensa di Patrizia: “Se si sogna da soli, è solo un sogno. Se si sogna insieme, è la realtà che comincia”.

Quella di Patrizia **Baraldo** si è realizzato, con mera soddisfazione ha tirato fuori un sogno dal cassetto e gli ha dato vita. Come il burattinaio dà un’anima ai suoi pupazzi, la mamma e nonna della famiglia Baraldo ha trasformato il raccolto della sua terra in **agrodolci, sott’oli, confetture, e sott’aceti**.



Da una terra vissuta come la pianura veneta, conosciuta, amata e rispettata è sorta nel 2017, ma con radici pregresse, nasce “**La Dispensa di Patrizia**”. Sono ormai 3 generazioni che la nostra famiglia è impegnata nella coltivazione, preparazione e distribuzione di verdure fresche.

Strettamente collegata alla **Azienda Agricola Baraldo**, nasce dal 2017 il nuovo **brand “La Dispensa di Patrizia”** una azienda che può contare su una tradizione familiare di oltre quarantanni: prima il nonno, poi il padre e oggi i figli Fabio, Michele e Andrea, hanno fatto nascere, crescere e modernizzare l’azienda, sempre nel rispetto per la natura e per le sue risorse.

## Una squadra giovane che sprizza simpatia

Un'azienda a conduzione familiare abbia i suoi aspetti positivi, non solo sul piano della qualità del prodotto, ma anche su quello dei rapporti umani, che un certo tipo di industrializzazione ha ridotto al minimo. Qui da noi non c'è il problema del numero, c'è solo l'attesa paziente di chi approfitta per osservare, vedere, capire, apprezzare.

L'azienda si è continuamente evoluta sia dal punto di vista dimensionale che tecnologico, mantenendo sempre viva la passione per una qualità che fa parte del loro modo di vivere ogni giornata.



## Il lavoro di ogni giorno è sulla tavola di chi ci sceglie

Consideriamo molto responsabilmente il nostro lavoro giornaliero per non tradire mai la fiducia di chi sceglie di portare a tavola i nostri prodotti. Ogni singola fase del processo produttivo è sottoposta ad un ferreo controllo di qualità: iniziando dalla semina, passando alle coltivazioni, raccolta, mondatura, lavaggi, asciugatura ed infine al confezionamento.

Il prodotto finale deve soddisfare i più ferrei standard qualitativi per assolvere le caratteristiche che le certificazioni richiedono, ma soprattutto per un senso di responsabilità nei confronti dei nostri Clienti. Trattiamo alimenti che sono fra i più naturali e salutarci che si possa portare a tavola e questo ci impegna giornalmente nel lavorare con la massima onestà ed attenzione.

E forse spiega in piccolo la distanza che corre tra i prodotti industriali e quelli di aziende come **La Dispensa**, cioè la distanza tra un'etichetta incollata da una macchina in un secondo, e un'altra che prende forma con lenti gesti delle mani e tanto meglio se nel territorio ci sono delle buone "università"



Link e informazioni utili

[www.ladispensadipatrizia.it](http://www.ladispensadipatrizia.it)

Via Arzeredimezzo, 9/B

35020 Pernumia (PD)

[info@ladispensadipatrizia.it](mailto:info@ladispensadipatrizia.it)

Fonte: [Made Rural](#)