



# Il latte del Policlinico finanzia la ricerca

Pascolo di 70 mucche e confezioni nei supermercati. Da fine mese il marchio Ca' Granda

di **Simona Ravizza**

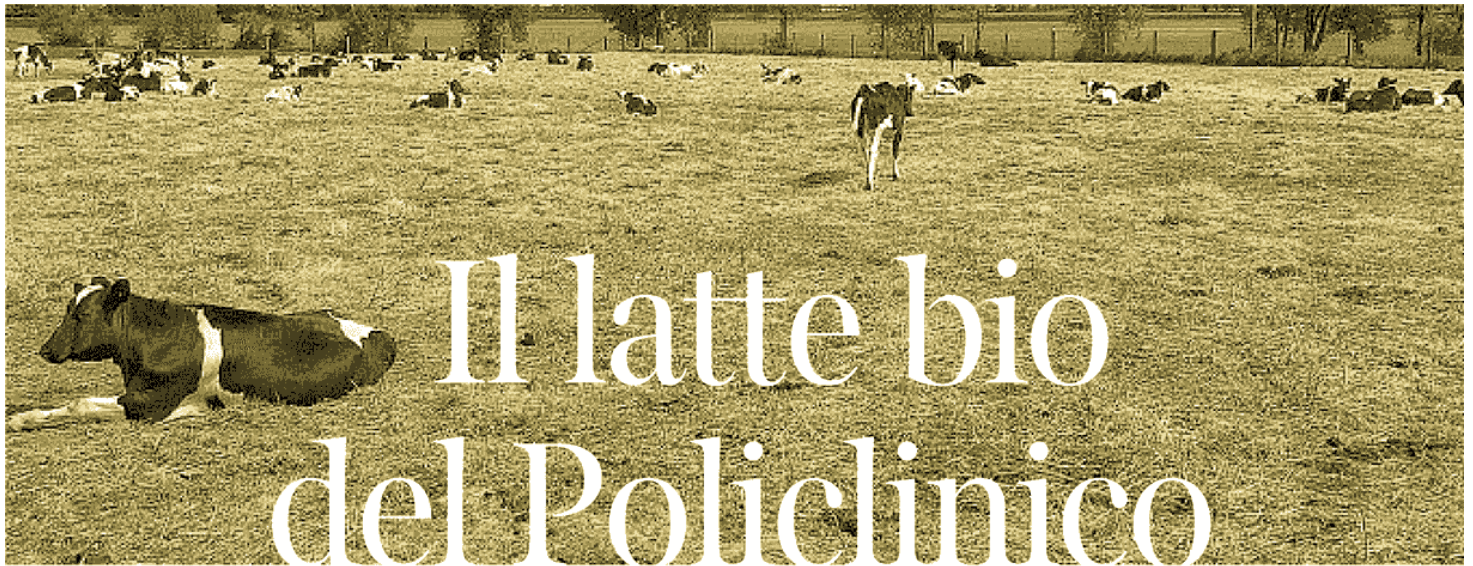
**L**e 70 mucche sono al pascolo nei terreni che furono di Bernabò Visconti, poi dell'ospedale del Brolo, la più importante casa di cura milanese del Medioevo, infine del Policlinico Ca' Granda. Papa Pio II regala all'ospedale l'antica Cascina Coltivi di Zelo Buon Persico, a 25 chilometri da Mila-

no. Qui viene prodotto il primo latte che finanzia la ricerca scientifica: il Ca' Granda. In vendita da fine settembre.

a pagina 7



**Manager Achille Lanzarini (Policlinico)**



## Il latte bio del Policlinico

Le settanta mucche al pascolo nei terreni che furono di Visconti e dell'ospedale Brolo  
Ogni anno 500 mila confezioni all'Esselunga

di **Simona Ravizza**

**L**e 70 mucche sono al pascolo nei terreni che furono prima di Bernabò Visconti, poi dell'ospedale del Brolo, la più importante casa di

cura milanese del Medioevo, infine del Policlinico Ca' Granda. La bolla papale risale al 5 dicembre 1458. Il pontefice Pio II regala all'ospedale il podere dove sorge l'antica Cascina

Coltivi di Zelo Buon Persico, a 25 chilometri da Milano (in provincia di Lodi). Nel *luogo che serve per casera con la stalla delle vacche* — come si legge nei documenti del tem-



Peso: 1-7%,7-61%



po — si inizia a produrre latte fin dal 1600. La tradizione viene trasmessa di secolo in secolo. Adesso, da fine settembre, il latte prodotto dalle 70 mucche entrerà in commercio, per la prima volta in Italia, con il nome di un ospedale. Anzi dell'ospedale proprietario dei terreni da oltre 600 anni, deciso a ritornare alle origini, con una produzione in proprio. La sua etichetta sarà: Ca' Granda. Sul mercato andranno 500 mila confezioni, in vendita in Lombardia a 1,59 euro al litro da Esselunga, la catena di supermercati con cui il Policlinico ha firmato un accordo in esclusiva.

La Cascina Coltivi è in affitto dal Dopoguerra alla famiglia Brambilla, oggi alla terza generazione. L'azienda è guidata dai fratelli Diego, 62 anni, e Michele, 54 — insieme al nipote Ovidio, 49. Ma si stanno già facendo largo a giovanissimi:

Paolo, figlio 31 enne di Michele, e Sergio detto Chicco, figlio 26enne di Diego. Il lavoro è equamente distribuito. Paolo è in stalla dalla mattina alla sera per controllare gli animali: «Il mio desiderio è sempre stato prendermi cura di loro, già da quand'ero un bambino e vedevo mio padre lavorare in Cascina».

La passione di Chicco, invece, sono i campi: «È bello vedere volare farfalle e uccelli. Oggi è molto raro: solo i campi biologici, come il nostro, tutelano la biodiversità presente in natura. I terreni sono alimentati solo con il liquame delle bovine della Cascina, senza alcun fertilizzante chimico. Non vengono mai utilizzati neppure diserbanti né pesticidi». Considerata fondamentale l'alimentazione delle mucche, in un misto di scienza e arte, che entrambi seguono insieme con il cugino Diego: «Non ci interessa una nutrizione mirata ad aumentare la produzione. L'obiettivo è che gli animali stiano bene: solo così il latte sarà buono».

Il suo arrivo sugli scaffali del supermercato sarà a 39 ore dalla mungitura. Ogni 15 gior-

ni verrà sottoposto a esami di laboratorio per testarne le proprietà nutrizionali attraverso 15 parametri come l'indice proteico, la quota di acidi grassi polinsaturi e il valore energetico. I consumatori potranno controllare le caratteristiche attraverso il QR Code presente sulla confezione. I proventi — 5,5 centesimi a litro, per un totale di 27 mila euro — andranno alla ricerca del Policlinico. Spiega Achille Lanzarini, alla guida della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, creata due anni fa dal Policlinico per la gestione degli 85 milioni di metri quadrati di terreni del Policlinico, con un diritto di usufrutto temporaneo di 30 anni: «Questo latte ben rappresenta lo scopo della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, ossia riscoprire i tesori nascosti del patrimonio rurale che stiamo gestendo, facendone tornare viva l'utilità pubblica, da un punto di vista economico, ambientale, agroalimentare e anche culturale. L'idea è venuta al presidente dell'ospedale, Marco Giacchetti. La speranza è che il Ca' Granda contribuisca a fare crescere i fondi raccolti per la

ricerca, in due anni arrivati a quota un milione e 400 mila euro». I nutrizionisti dell'ospedale, Silvia Fargion e Carlo Agostoni, monitoreranno costantemente i risultati delle analisi: «Sarà un latte biologico — assicurano —. Con animali curati senza anabolizzanti né antibiotici (sono ammessi solo 2 cicli di antibiotici all'anno e solo a fronte di una malattia diagnostica»).

sravizza@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La parola**

**CA' GRANDA**

L'Ospedale Maggiore di Milano, tradizionalmente noto come Ca' Granda, è uno dei poli sanitari più antichi d'Italia. Venne fondato dal duca Francesco Sforza nel 1456. Al momento della sua nascita l'Ospedale si prefiggeva come obiettivi quelli di fornire assistenza medica gratuita ai più poveri e di migliorare l'efficienza nel servizio sanitario cittadino, facendo convergere i malati in una singola grande struttura («Magna Domus Hospitalis»).

**La filiera**

● L'ospedale Ca' Granda Policlinico è proprietario dei terreni su cui sorge la Cascina Coltivi a Zelo Buon Persico da oltre 600 anni

● Il latte sarà etichettato con il marchio Ca' Granda. Sul mercato andranno 500 mila confezioni, in vendita a 1,59 euro al litro da Esselunga, la catena di supermercati con cui il Policlinico ha firmato un accordo in esclusiva

● La Cascina Coltivi è in affitto dal Dopoguerra alla famiglia Brambilla. Il latte sarà sugli scaffali a 39 ore dalla mungitura

**In campagna**

Parte dei proventi della vendita del latte prodotto a Zelo Buon Persico — 5,5 centesimi a litro, per un totale di 27 mila euro — finanzieranno l'attività di ricerca scientifica del Policlinico



**I produttori**

Paolo e Sergio Brambilla, 31 e 26 anni, nell'azienda di famiglia. Sotto: Achille Lanzarini, dg della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, con il latte

