

CIBO & SALUTE

LA FILIERA CORTA
MATERIE PRIME PRODOTTE
DALLE AZIENDE AGRICOLE
AFFITTUARIE DELL'OSPEDALE

IL FUTURO
UN MARCHIO «CA' GRANDA»
DA PROPORRE STABILMENTE
ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Dai campi del Policlinico alle corsie Riso e latte sono a chilometro zero

I frutti delle cascine ai degenti e in vendita (con ravioli e gorgonzola)

di **GIULIA BONEZZI**

- MILANO -

DA DOMANI il Policlinico servirà ai pazienti il riso e il latte provenienti dalle sue campagne alle porte di Milano. Si potranno anche comprare, insieme al gorgonzola e ai ravioli derivati, sempre «a chilometro zero» e marchio Ca' Granda, in un negozio temporaneo allestito alla clinica Mangiagalli. Non sarebbe stata una notizia fino a 150 anni fa, quando l'ospedale non solo si finanziava affittando la terra ai contadini, ma ne usava i frutti per preparare

I SUPERCONTROLLI

Gli alimenti sono certificati dai ricercatori della Statale che fanno base in ospedale

farmaci e far mangiare i degenti e i bisognosi. Molto è cambiato da quei tempi antichi, ma la Ca' Granda è ancora il più grosso proprietario terriero di Lombardia: 85 milioni di metri quadrati di terra, con sopra 90 cascine e più di 300 costruzioni; comprese ville e case coloniche fatiscenti, ma comunque un patrimonio di valore non inferiore a 600 milioni di euro. Per gestirlo e valorizzarlo un anno fa la Ca' Granda ha creato la Fondazione Sviluppo: di diritto privato ma con gli utili destinati alla ricerca, operativa da febbraio, fin dall'inizio con l'intenzione di far ripartire anche la produzione agricola. E dunque entra nel vivo

domani il progetto «Filiera corta Ca' Granda», finanziato fino a dicembre con 90 mila euro da Regione e Fondazione Cariplo. La Serist, società di ristorazione del Policlinico, si fornirà dalle aziende agricole affittuarie delle cascine, per 430 porzioni di riso e 1.150 di latte ogni giorno. L'obiettivo è fondare un vero marchio alimentare «Ca' Granda», perciò sempre da domani un *temporary shop* sarà aperto fino all'11 dicembre nell'atrio della Mangiagalli, dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 18. E lì chiunque potrà comprare il riso Carnaroli e Parboiled delle aziende agricole Forni, affittuaria della Cascina Lasso, e Corte Grande, della Cascina Burgo, a 3 euro e 50



al chilo; il latte prodotto alla Cascina Perdono dall'azienda agricola Cazzalini e imbottigliato poi

dal Consorzio Magenta (1,50 al litro), e il gorgonzola (dolce o piccante, 3,50 la vaschetta da due etti), e i ravioli al gorgonzola (lisci, alle mele e cannella, con noci; 4,50 euro per 250 grammi), lavorati a partire dal latte medesimo al caseificio Arioli, fornitore, tra gli altri, della Notte degli Oscar.

DI SPECIALE i prodotti Ca' Granda hanno indici glicemici tra i migliori della categoria, certificati dai ricercatori della Statale; sulle confezioni ci sono i riferimenti per leggerne le tabelle nutrizionali *ad hoc* (quelle che si trovano in commercio si basano su dati di letteratura). Domani i primi clienti saranno serviti da Achille Lanzarini, dg della Fondazione Sviluppo, che punta a far proseguire il progetto oltre dicembre, stringendo accordi con la grande distribuzione.

↓ PROGETTO

I pasti dei pazienti

Da domani a dicembre la società di ristorazione si fornirà dagli affittuari per 430 piatti di riso e 1.150 porzioni di latte ogni giorno che entreranno a far parte dei pasti dei pazienti

Il temporary shop

Fino all'11 dicembre nell'atrio della Mangiagalli si potranno comprare riso, latte, gorgonzola e ravioli prodotti in alcune cascine del Policlinico. Il temporary shop sarà aperto a tutti da lunedì a venerdì, dalle 10 alle 18

