

IL POLICLINICO

Dai campi ai piatti dei malati l'ospedale sfrutta le sue cascine

Dai campi alla corsia. Come 150 anni fa. Nell'anno di Expo, il Policlinico torna al modello chilometro zero. Da domani latte e riso serviti ai pazienti arriveranno direttamente dalle terre dell'ospedale. Un vero e proprio ritorno al passato. Fino al XVIII secolo, infatti, dai possedimenti rurali - una proprietà fondiaria oggi di 85 milioni di metri quadri, il cui valore è stimato fra i



Una cascina del Policlinico

500 e gli 800 milioni di euro - derivavano per l'ospedale non solo le entrate d'affitto in denaro, ma anche i prodotti agricoli necessari al sostentamento dei ricoverati e alle preparazioni farmaceutiche. All'epoca, il Policlinico riusciva a mantenere anche tantissime persone bisognose, tanto che nei bilanci compariva la voce "numero di bocche" da sfamare. Oggi questa tradizione secolare viene recuperata grazie al progetto della filiera corta. Da domani i prodotti saranno anche in vendita. Nell'atrio della Mangiagalli sarà allestito un temporary shop, che darà la possibilità a tutti i milanesi di acquistare riso,

latte e gorgonzola delle antiche cascine della Cà Granda. I proventi delle vendite saranno devoluti alla ricerca del Policlinico. Il temporary shop resterà in Mangiagalli fino all'11 dicembre e sarà aperto al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 18.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

