

Il Policlinico serve il menù «slow food»

Dai terreni agricoli della Ca' Granda prodotti a filiera corta per ricoverati e dipendenti

di **Simona Ravizza**

Là nella distesa di terreni a Sud di Milano donati all'ospedale Ca' Granda da papa Pio IV nel 1561, per secoli i prodotti della terra sono stati utilizzati per l'alimentazione dei pazienti. Un'antica consuetudine che ora riprende. Da settembre il riso e il latte delle cascine di Morimondo, Ozzero, Vernate e Rosate, tutte di proprietà del Ca' Granda-Policlinico, torneranno ad alimentare i malati dell'ospedale.

a pagina 5

Quando ancora gli alimenti a «Km Zero» erano la normalità, là nell'immensa distesa di terreni a Sud di Milano donati all'ospedale Ca' Granda da papa Pio IV nel 1561, dove sorgevano il feudo di Fallavecchia e l'abbazia cluniacense di Morimondo, per secoli i prodotti della terra sono stati utilizzati per l'alimentazione dei pazienti di via Francesco Sforza.

Un'antica consuetudine che ora riprende: da settembre il riso e il latte delle cascine di Morimondo, Ozzero, Vernate e Rosate, tutte di proprietà del Ca' Granda-Policlinico e in affitto ad agricoltori e allevatori locali, torneranno ad alimentare i malati dell'ospedale.

Oggi all'interno del Policlinico non ci sono più mulini né forni per la cottura del pane e neppure cantine per la conservazione del vino e dei prodotti in salamoia. La macelleria, le numerose dispense e perfino l'erboristeria restano un ricordo dei tempi che furono. E gli affittuari non sono più obbligati a piantare rose, come disponeva un'ordinanza capitolare del 1604, nata dall'esigenza di fornire i petali alla spezieria.

Ma dodici aziende agricole tra le 180 attive sugli 85 mila metri quadrati di terreni tra il Ticino e l'Adda, le Prealpi e il Po, sono state scelte per il progetto «Filiera corta Ca' Granda», che ha vinto un finanziamento da 100 mila euro messi a disposizione da Regione Lombardia e dalla Fondazione Cari-

Policlinico, in mensa riso e latte a chilometro zero

Dalle aziende agricole di proprietà della Ca' Granda prodotti a filiera corta per ricoverati e dipendenti. Le fattorie sono un dono di papa Pio IV nel 1561. Uno dei caseifici rifornisce le star nella Notte degli Oscar

Coordinatore



● Achille Lanzarini, a capo della Fondazione Sviluppo Ca' Granda

plo. L'iniziativa segna il debutto operativo della fondazione Sviluppo Ca' Granda, nata tra le polemiche lo scorso inverno. Su decisione dei vertici del Policlinico guidato da Giancarlo Cesana (il leader storico di CI), il patrimonio rurale è uscito dall'ospedale per confluire in una scatola privata, la fondazione Sviluppo Ca' Granda, appunto, guidata da Achille Lanzarini (già coordinatore dell'Ufficio del patrimonio, dove ha guidato la creazione di un fondo con Cassa depositi e prestiti e Fondazione Cariplo per la vendita e il social housing delle case e dei palazzi, sempre frutto di lasciti secolari, messi a reddito per costruire il nuovo ospedale).

La nascita della fondazione Sviluppo Ca' Granda è stata motivata con la necessità di valorizzare i terreni, che per decenni hanno reso solo tre milioni di euro all'anno, cioè quasi la metà dell'attuale valore di mercato. Non c'era una cartografia, l'elenco degli immobili non era attendibile, non c'era

una descrizione dei beni e dello stato conservativo: e non si sapeva neppure cosa veniva prodotto sui terreni.

Negli ultimi mesi sono stati rinnovati i contratti scaduti: e i canoni sono stati adeguati, con incassi passati da 178 mila a 528 mila euro l'anno (la rendita è passata dallo 0,4% all'1,1%). Sono anche stati chiesti agli affittuari investimenti per 4,5 milioni di euro per la manutenzione straordinaria, imposta dai contratti in vigore, ma fino a poco tempo fa senza nessun

180

Le imprese agricole che sorgono sugli 85 mila metri quadrati di terreni di proprietà del Policlinico



controllo. Sullo sfondo c'è l'idea della valorizzazione agricola e paesaggistica del patrimonio rurale.

Del resto, sempre sui terreni della Ca' Granda è stata sviluppata la tecnica d'irrigazione delle marcite (che hanno rivoluzionato l'economia medievale raddoppiando i raccolti di erba); sono stati sperimentati i primi sistemi a doppia conca di navigazione (opera idraulica che permette alle imbarcazioni di superare i dislivelli presenti in un corso d'acqua navigabile); e si trovano antichi oratori affrescati perché spesso le cascine della Ca' Granda altro non sono che le prime grange benedettine.

Dal passato al presente. Oggi il latte delle cascine di Morimondo del Policlinico è utilizzato per produrre il pluripremiato gorgonzola Arioli, finito anche sul tavolo della Notte degli Oscar. «Il prossimo obiettivo è creare un marchio alimentare di qualità — spiega Lanzarini —. È il motivo per cui i ricercatori dei dipartimenti di Scienze Cliniche e di Fisiopatologia della Statale stanno analizzando la composizione di riso e latte per valutarne il valore nutrizionale e realizzare una carta di identità dei due alimenti. Per verificare i loro vantaggi sulla salute verrà anche coinvolto un campione di pazienti».

Simona Ravizza
 @SimonaRavizza

