



Questo lo fanno LE MUCCHE CON IL CAMICE

di Marco Pagani

Nella vecchia fattoria l'ospedale Maggiore Policlinico di Milano fa un latte sano e buono. Lo producono 70 mucche scelte della Cascina Villa Coltivi a Zelo Buon Persico, a 25 chilometri dal capoluogo lombardo, in affitto dal 1948 alla famiglia Brambilla ma di proprietà dell'ospedale milanese dal 5 dicembre 1458, quando gliela regalò Papa Pio II. «Il latte, 500 mila litri l'anno, sarà in vendita dall'ultima settimana di settembre esclusivamente in Lombardia e solo nei supermercati Esselunga», annuncia a *Gente* Achille Lanzarini, 45 anni, direttore generale della Fondazione Sviluppo Ca' Granda. E ancora: «Costerà 1 euro e 59 centesimi al litro e di questa somma 5,5 centesimi, per un totale di 27 mila 500 euro, verranno devoluti per promuovere il progresso della ricerca scientifica degli specialisti impegnati nella nostra struttura sanitaria».

Un ospedale che si dà all'agricoltura? «La Fondazione Sviluppo Ca' Granda è operativa dal 2015 ed è stata voluta dal Policlinico per affidarle la gestione del patrimonio rurale dell'ospedale: 85 milioni di metri quadrati, uno dei più grandi d'Italia. Basti pensare che nella provincia di Milano e in quella di Lodi "pesiamo" per il 6 per cento della superficie agricola utilizzata. Invece di indire convegni, ci è sembrato fosse molto più immediato fare toccare con mano alla gente il patrimonio e i suoi frutti», spiega Lanzarini.

La storia ci aiuta a capire meglio. «Fu Francesco Sforza nel 1456 a fondare l'ospedale, che conquistò da subito due nomi: Maggiore, perché riuniva tutte le case

di cura in città, e Ca' Granda, la casa grande dei milanesi, dal momento che non serviva soltanto a curare i pazienti ma anche ad accogliere chi aveva bisogno di tutto. E quell'enorme estensione di terreni, donati da vari Pontefici e aristocratici nel corso dei secoli fino all'800, servivano appunto per il mantenimento delle persone ricoverate, di chi vi trovava riparo e di chi vi lavorava». Ecco come mai il latte porterà il marchio Ca' Granda.

Per quale motivo, vista l'immensa varietà di campi e cascine a vostra disposizione, avete deciso di lanciare solamente il latte? «È caratterizzante, insieme con il riso, della produzione delle nostre terre, tipicamente a indirizzo lattiero e risicolo», specifica il direttore generale della Fondazione. Presto, dunque, sugli scaffali dei supermercati Esselunga si potranno trovare altri alimenti con le vostre etichette? «In effetti l'idea è che questo sia appena l'inizio, sebbene momentaneamente non abbiamo selezionato ulteriori derrate agricole», dice a *Gente*.

Sono le qualità del latte Ca' Granda, però, a renderlo particolare. «È biologico: i bovini sono curati senza anabolizzanti, né antibiotici preventivi, gli animali pascolano all'aperto e su campi coltivati senza insetticidi e diserbanti, inoltre si cibano di foraggio prodotto all'interno dell'azienda. È a chilometro zero: dalla mucca arriva al supermercato dopo 39 ore e garantisce una maggiore durata rispetto al latte fresco tradizionale, 15 giorni contro 7, mantenendo inalterati i valori nutrizionali originari del latte crudo. È realizzato secondo i più alti standard di sicurezza. Infine, il latte è stato



Peso: 68%



valutato dai nutrizionisti che operano nel nostro ospedale e i risultati sono ottimi», rivela infatti Lanzarini.

A confermarlo c'è la scheda preparata da due luminari del Policlinico, la professoressa Silvia Fargion, direttore U.O.C. Medicina generale a indirizzo metabolico, e il professor Carlo Agostoni, direttore pediatria media intensità di cura, in cui si legge tra l'altro: "Il Latte Ca' Granda, sia nella forma di latte intero che in quella di latte parzialmente scremato, presenta una composizione quantitativa e qualitativa ottimale, sia dal punto di vista dei macronutrienti (proteine, lipidi e carboidrati) che dei micronutrienti (vitamine e minerali). Le molecole funzionali in esso contenute, grazie al loro rapporto equilibrato, hanno un'azione positiva sulla salute, riducendo, tra gli altri, il rischio di osteoporosi, infiammazione, allergia e, potenzialmente, neoplasie intestinali".

Si fa presto a magnificare un prodotto sottolineando che "come lui non c'è nessuno". Ma sarà tutto vero? La Fondazione

Sviluppo Ca' Granda ha trovato perfino il modo per rassicurare anche i più sospettosi. «Pubblicheremo tutti gli esami e le analisi che un laboratorio esterno accreditato compirà sul nostro latte. Con due accorgimenti, spero ce ne venga dato atto, davvero più unici che rari. Innanzitutto, gli esami verranno effettuati ogni 15 giorni, dunque con frequenza molto ravvicinata. E, soprattutto, saranno portati immediatamente a conoscenza dei consumatori. Già, perché, grazie a una App, essi potranno scannerizzare un codice QR presente su ogni confezione e leggere le valutazioni elaborate e avere la certezza della qualità del latte che bevono», assicura Achille Lanzarini.

Dimenticavamo: il lattificio che lo prepara ha i più alti livelli di certificazione in ambito alimentare. Ovviamente.

Marco Pagani

**UN LATTE DI
QUALITÀ UNICA,
BIOLOGICO
E SUPER
CONTROLLATO.
LO PRODUCE
UN'AZIENDA SUI
GENERIS. E IL
RICAVATO VA
ALLA RICERCA**

**«IL LATTE FRESCO ARRIVA SUGLI SCAFFALI DOPO SOLO 39 ORE
E DURA 15 GIORNI ANZICHÈ 7», SVELA ACHILLE LANZARINI**





ATTORIA

IL PRODUTTORE
 Achille Lanzarini, 45
 anni, direttore generale
 della Fondazione
 Sviluppo Ca' Granda,
 con il latte prodotto
 da 70 mucche (sotto).



Peso: 68%