



## IL PROGETTO TRA SALUTE E ALIMENTAZIONE

# Latte, yogurt e riso biologici nei supermercati Così il Policlinico diventa produttore agricolo

■ Obiettivo: arrivare tra tre anni a vendere yogurt, formaggi e riso biologici nella grande distribuzione, coltivati a pochi chilometri da Milano, su terreni controllati di proprietà del Policlinico. Più a lungo termine servire nelle mense ospedaliere e perché no scolastiche prodotti bio, di altissima qualità e di filiera corta. Il tutto in un'ottica di valorizzazione del patrimonio rurale di proprietà della Ca' Granda, di alimentazione sana per i pazienti. Questo il progetto dell'Ospedale Policlinico e della Fondazione Sviluppo Ca' Granda.

servizio a pagina 6



## SALUTE E ALIMENTAZIONE

# Riso e latticini al supermarket Il Policlinico si fa produttore

*A un anno dall'esordio del latte biologico Cà Granda ora la Fondazione lancia i prodotti delle sue cascine*

**Marta Bravi**

■ Obiettivo: arrivare tra tre anni a vendere yogurt, formaggi e riso biologici nella grande distribuzione, coltivati a pochi chilometri da Milano, su terreni controllati di proprietà del

Policlinico. Più a lungo termine servire nelle mense ospedaliere e perché no scolastiche prodotti biologici, di altissima qualità e di filiera corta. Il tutto in un'ottica di valorizzazione

ne del patrimonio rurale di proprietà della Cà Granda, di alimentazione sana per i pazienti lombardi «perché l'aspetto funzionale della nutrizione in quanto accelerato



Peso: 1-19%, 38-61%



re di salute, benessere e prevenzione è confermato da innumerevoli studi scientifici - spiega il presidente dell'Ospedale Policlinico e della Fondazione Sviluppo Cà Granda Marco Giachetti - mentre troppo spesso la ristorazione in ospedale continua a rimanere un aspetto secondario». Questo l'ambizioso progetto dell'Ospedale Policlinico e della Fondazione Sviluppo Cà Granda.

Caso scuola: il Latte Cà Granda, microfiltrato e biologico, munto e lavorato a pochi km da Milano, in una cascina di proprietà del nosocomio ed in distribuzione presso i punti vendita lombardi di Esselunga, grazie a un accordo in esclusiva. Il progetto, lanciato

esattamente un anno fa, ha fruttato 30mila euro netti destinati interamente alla ricerca scientifica ospedaliera. Ogni giorno vengono venduti circa 1500 litri, per un totale di 500mila litri in un anno. «Non vogliamo fermarci qui: una vita sana necessita di un ambiente sano. Abbiamo già realizzato 10 chilometri di nuovi corridoi ecologici grazie a 5mila piante e realizzeremo un'area umida di 4mila metri quadrati - spiega Achille Lanzarini, direttore generale della Fondazione Sviluppo Cà Granda - nuovi habitat per la sicurezza degli animali, nuovi itinerari da mettere a disposizione dei cittadini».

Prossimo step, nella mente dell'attivissimo presidente

Marco Giachetti: arrivare a produrre riso, formaggi e yogurt biologici, a chilometro zero e a filiera controllata da immettere nella grande distribuzione con l'obiettivo di far rendere l'immenso patrimonio agricolo di proprietà e distribuire cibo di grandissima qualità. Sulla lunga durata: riuscire a servire cibo sano e controllato nelle mense degli ospedali e appunto magari in quelle scolastiche. Il problema, come spesso accade in Italia, la burocrazia: il codice degli appalti di Arca, l'agenzia regionale centrale acquisti, al momento non lo permette, servirebbe una modifica del codice per inserire tra i criteri una valutazione qualitativa degli alimen-

ti, e non solo quantitativa, cioè di prezzo, per poter acquisire punteggi.

La Fondazione porta avanti i propri progetti anche grazie alla collaborazione di grandi aziende del settore alimentare e della grande distribuzione, come Ferrero ed Esselunga: «Ci piacerebbe allargare le collaborazioni e lo auspichiamo. Il nostro è un progetto ambizioso, ma che siamo sicuri di potere realizzare, certo non da soli - ha spiegato Giachetti - creando un'economia circolare, perchè il ricavato del progetto è destinato alla ricerca».

**L'OBIETTIVO**

Servire cibo di qualità e a filiera controllata nelle mense ospedaliere



**IDEATORE** In alto il presidente dell'Ospedale Policlinico e della Fondazione Sviluppo Cà Granda Marco Giachetti. A destra l'Abbazia di Mirasole a Opera, di proprietà del nosocomio



Peso:1-19%,38-61%