



Arriva il latte bio prodotto dal Policlinico

■ Il Policlinico è il più grande proprietario agricolo della Lombardia. E ora arriva il latte biologico Cà Granda.

Bravi a pagina 3

Policlinico, arriva il latte bio Finanzierà la ricerca medica

*In vendita da oggi il prodotto dei terreni dell'ospedale
Si punta a incassare 70mila euro per studi scientifici*

Marta Bravi

■ Forse non tutti sanno che il Policlinico non è solo un ospedale e un istituto di ricerca ma, con i suoi 85 milioni di metri quadrati di terreni, è anche il più grande proprietario agricolo della Lombardia. Bene, da oggi, dalle 70 vacche che pascolano su questi campi, arriva il latte biologico Cà Granda, «l'unico latte al mondo prodotto da un ospedale pubblico, con marchio di qualità, prodotto su terreni di proprietà» spiega con orgoglio il presidente della Fondazione Marco Giachetti, che oggi vede «la realizzazione di un sogno».

Il suo sogno è da oggi disponibile presso i punti vendita lombardi di Esselunga, grazie ad

un accordo in esclusiva. Si tratta, spiega la Fondazione - di «un latte biologico, munto e lavorato a pochi chilometri da Milano, che arriva dalla cascina allo scaffale in sole 40 ore. Il latte, intero e parzialmente scremato, è microfiltrato (dura 15 giorni invece dei 7 del tradizionale latte fresco) e viene valutato dai nutrizionisti dell'Università degli Studi di Milano che lavorano al Policlinico.

Latte Cà Granda viene prodotto in esclusiva da 70 vacche della Cascina Coltivi di Zelo Buon Persico (Lodi) gestita da tre generazioni dalla famiglia Brambilla, che pascolano su terreni del Policlinico, e lavorato presso il lattificio cremoneese Padania Alimenti. È inoltre l'unico latte italiano ad avere pubblicate quindicinalmente le analisi di laboratorio e l'unico ad avere indicate, grazie al QRCode, le caratteristi-

che organolettiche del prodotto confezionato in quello specifico cartone.

Il ricavato della vendita, si parla al momento di 400 litri al giorno, per 1,59 euro al cartone, finanzia la ricerca scientifica della Cà Granda, per lo sviluppo di cure per malattie non guaribili.

Duplica l'obiettivo del progetto: promuovere la ricerca scientifica - la stima di 500mila litri di latte venduti all'anno porterebbe 27.500 euro - e valorizzare i terreni agricoli del patrimonio della Fondazione dal 1600. «Sin da quando ero Consigliere, e ora da Presidente - spiega Marco Giachetti presidente appunto del Policlinico - ho voluto fortemente promuovere lo sviluppo delle nostre aree rurali, dei prodotti





delle cascine e delle nostre terre»

Il progetto non si ferma qui: obiettivo del presidente Giachetti, infatti, arrivare alla vendita del latte, tramite distributori automatici, in tutti gli ospedali della Lombardia. «Anche negli uffici se fosse possibile», incalza Giachetti. Tra qualche mese l'ospedale ca Granda lancerà anche lo vo-

gurt biologico, il riso e l'ortofrutta. Tutti prodotti sani, controllati e certificati, e amici della ricerca. Prossimo passo? «Mi piacerebbe vedere tutti i bambini della mia città bere il nostro latte a scuola. Lancio quindi un appello a Milano Ristorazione nel nome di una collaborazione istituzionale e della capacità di fare rete.»

ALTA QUALITÀ

A fianco la locandina del latte Ca' Granda prodotto dalle cascine della Fondazione. Il latte biologico è certificato dai nutrizionisti della Statale



Peso: 1-2%,3-61%



«I nostri terreni ora fruttano il doppio Presto anche yogurt, riso e frutta»

*Il presidente della fondazione fa un bilancio dei primi due anni
«Si realizza un sogno, ma vorrei i nostri prodotti nelle scuole»*

■ **Marco Giachetti sono passati quasi due anni dalla sua nomina a presidente della Fondazione Policlinico. Oggi presenta il lancio del latte Cà Granda, frutto di un'operazione di valorizzazione dei terreni agricoli della fondazione...**

«Una delle prime azioni del mio mandato è stata quella di fare ordine nel patrimonio agricolo e immobiliare della Fondazione: abbiamo censito tutti i terreni, aggiornato lo statuto, e allineato i canoni di affitto ai prezzi di mercato. Ora i nostri terreni (85 milioni di metri quadrati) gestiti dalla Fondazione Sviluppo rendono quasi il doppio».

Il Policlinico vanta anche un ricco patrimonio immobiliare...

«Il patrimonio immobiliare vale 311 milioni di euro: è stato inserito in un fondo di housing sociale per finanziare in parte (200 milioni di euro) la costruzione del nuovo ospeda-

le. Un progetto in cui ha creduto anche Cassa Depositi e prestiti investendo 105 milioni di euro e Fondazione Cariplo. Una parte degli immobili sarà alienata, l'altra sarà ristrutturata e affittata a canone sociale».

Terreni, case e archivio. La Fondazione vanta anche un ricchissimo patrimonio archivistico...

«Tra gennaio e febbraio conto di aprire l'archivio di via Sforza 48, che raccoglie documenti che raccontano la storia della città dal 1100 a oggi e una quadreria di 900 tele, alla città creando un vero percorso museale. La mia ambizione, però, sarebbe quella di realizzare il primo museo della città di Milano. Una volta che sarà realizzato il nuovo ospedale potremo liberare ulteriori spazi dell'archivio per mostre temporanee e valorizzare come merita questo tesoro».

La sfida più ostica che si è trovata ad affrontare?

«Far ripartire il cantiere per la

realizzazione del nuovo ospedale».

A che punto siete?

«Siamo nei tempi - tra gennaio e febbraio lanceremo il bando per la costruzione - e mi piacerebbe moltissimo poter assistere alla posa della prima pietra entro la fine del mandato, cioè tra un anno, ma la vedo dura. Ci sono sempre in agguato ricorsi e controricorsi».

Le difficoltà più grandi che ha incontrato?

«La burocrazia certamente. I tempi della burocrazia ci hanno fatto perdere delle opportunità o degli investitori privati. Questo fa parte della anche della complessità di lavorare in un'istituzione pubblica, per me era la prima volta».

La più grande soddisfazione?

«Il latte che presentiamo oggi, anche se la mia ambizione sarebbe riuscire a venderlo in tutta la città, servirlo negli ospedali e nelle mense delle scuole perchè è prodotto di al-

ta qualità. Secondo il rapporto con tutto il personale che lavora nella Fondazione: nella mia pagina facebook pubblica ho la possibilità di confrontarmi quotidianamente con tutti i dipendenti dell'ospedale ed è davvero una bellissima esperienza».

MBr

L'anno prossimo
apriremo il nostro
archivio storico ai
milanesi
Diventerà il primo
museo sulla città



Peso: 2-16%,3-6%