



LATTE E RISO IL POLICLINICO A KM ZERO

Yogurt, formaggi, riso e magari anche frutta e verdura, carne, nocciole.

Ad un anno dal lancio del latte bio prodotto dalle cascine del Policlinico, prende forma l'idea di allargare il ventaglio di prodotti. Da un lato c'è l'idea di vendere non soltanto il latte ma anche altri prodotti, dall'altro quella di utilizzarli nei reparti.

pagina IX

Il caso

Anche riso e yogurt dalle cascine del Policlinico agli ospedali

FEDERICA VENNI

Yogurt, formaggi, riso e magari anche frutta e verdura, carne, nocciole. Ad un anno dal lancio del latte bio prodotto dalle cascine di proprietà del Policlinico, prende forma l'idea di allargare il ventaglio di prodotti.

La Fondazione Sviluppo Ca' Granda, nata tra il 2014 e il 2015 per valorizzare l'immenso patrimonio rurale dell'ospedale (il più grande d'Italia con 85 milioni di metri quadrati di terreni agricoli sparsi in dieci province e 96 comuni della Lombardia, su cui poggiano quasi cento cascine centenarie, otto oratori, quattro chiese e un'abbazia) disegna i progetti futuri: da un lato c'è l'idea, tramite accordi con la grande distribuzione, di vendere non soltanto il latte ma anche altri prodotti a filiera corta, dall'altro quella di utilizzarli direttamente nei propri reparti o nelle mense scolastiche.

Il progetto si chiama "dal campo alla corsia" e da tre anni gli

esperti dell'ospedale e delle università stanno lavorando per chiudere il «circolo virtuoso». Oggi il latte bio Ca' Granda, munto a poco meno di 40 chilometri dagli scaffali del supermercato, viene venduto all'Esselunga e proprio qui, presto, potrebbero arrivare anche yogurt, formaggi e riso: «Il latte prodotto nelle nostre cascine – spiega Achille Lanzarini, direttore Generale della Fondazione – è sano perché valutato dai nutrizionisti dell'ospedale e la nostra scommessa, andando avanti su questa linea, è quella di ampliare la gamma dei prodotti». Tra cui, più avanti, potrebbero esserci anche le nocciole della Nutella, visto che la Ferrero, presente ieri ad un incontro-bilancio sulle iniziative della Fondazione, sta cercando terreni per aumentare le piantagioni in Italia.

Per passare invece dai campi direttamente alle mense ospedaliere o scolastiche bisognerà aspettare ancora un po': la sperimentazione di tre mesi fatta di-

stribuendo il latte in corsia nel 2015 ha avuto, racconta Lanzarini, «una buona risposta, ma le regole della ristorazione collettiva sono molto stringenti e bisogna lavorarci». L'idea dei prodotti poi, spiega Carlo Agostoni, nutrizionista e direttore della Pediatria a media intensità di cura del Policlinico, si inserisce nella cornice più ampia di fare dell'ospedale e delle sue terre una sorta di laboratorio di ricerca «sulla nutrizione legata alla filiera corta e sui comportamenti alimentari positivi». Non solo, all'alimento sano si aggiunge anche l'ambiente sano perché le cam-



Peso: 1-3%, 9-27%



pagne del Policlinico, dove sono già stati realizzati dieci chilometri di corridoi ecologici abbelliti con cinquemila piante, saranno presto a disposizione di tutti per itinerari ed escursioni e diventeranno, per alcuni tratti, il nuovo habitat per alcune specie di animali.

Quella rurale è una tradizione centenaria su cui il Policlinico nel '500 ha costruito parte della

Si allarga la produzione a chilometro zero controllata dai nutrizionisti dell'azienda sanitaria

propria storia utilizzando i prodotti dei suoi campi per sfamare poveri e ammalati e che oggi si ripete per nutrire la ricerca: in tre anni l'ospedale ha infatti ricevuto dalla Fondazione Sviluppo Ca' Granda 12 milioni di euro, di cui oltre 2 milioni di fondi per la ricerca e 10 per investimenti e interventi sull'ammodernamento delle strutture.



La Cascina Fornace di Santa Cassina e Bissone a Pavia (foto Roberto Oldani)



Peso:1-3%,9-27%