



FONDAZIONE SVILUPPO CA' GRANDA

Comunicato Stampa

Dai campi del Policlinico di Milano, riso e latte per tutti. I fondi alla ricerca dell'ospedale.

Milano, 3 ottobre 2015 – Da lunedì 5 ottobre, i degenti ricoverati al Policlinico torneranno a mangiare riso e latte prodotti dagli agricoltori dell'ospedale. Lo stesso giorno, presso l'atrio della Mangiagalli, sarà allestito un temporary shop, che darà la possibilità a tutti di acquistare riso, latte e gorgonzola delle antiche cascine della Ca' Granda. I proventi delle vendite saranno devoluti alla ricerca del Policlinico.

Grazie a Regione Lombardia e Fondazione Cariplo, cui si deve un finanziamento complessivo di € 90 mila, da lunedì 5 ottobre fino a fine dicembre, si realizza il progetto Filiera corta "Ca Granda", i cui partner tecnici sono Fondazione Politecnico, Agricola 2000 e Università degli Studi di Milano.

La società di ristorazione del Policlinico - Serist srl - provvederà a rifornirsi di riso e latte presso le aziende agricole affittuarie delle antiche cascine dell'ospedale: ogni giorno 430 pasti di riso e 1.150 porzioni di latte. Così la Fondazione Sviluppo Ca' Granda recupera una tradizione secolare del Policlinico, per cui - fino a 150 anni fa - dai possedimenti rurali dell'ospedale derivavano gli alimenti necessari al sostentamento dei ricoverati.

Ma il progetto della filiera corta "Ca' Granda" non si ferma qui e diventa un vero e proprio marchio alimentare. Sempre da lunedì 5 ottobre la Fondazione Sviluppo Ca' Granda apre a tutti i cittadini un temporary shop di riso, latte e gorgonzola prodotti nelle antiche cascine ospedaliere, devolvendo i proventi delle vendite a favore della ricerca del Policlinico.

Gli alimenti proposti non hanno solo la peculiarità di essere a Km 0 - dai campi intorno a Milano, al centro della città -, ma anche quella di essere certificati nutrizionalmente dai ricercatori dell'Università degli Studi di Milano. I dipartimenti di "Scienze Cliniche e di Comunità" e di "Fisiopatologia medico-chirurgica e dei trapianti", ubicati al Policlinico, e il Centro Dipartimentale per lo studio della composizione corporea (DISTAM di Milano) hanno, infatti, analizzato riso e latte prodotti nelle cascine ospedaliere, giungendo alla conclusione che si tratta di alimenti con indici glicemici classificabili tra i migliori della propria categoria.

La qualità degli alimenti Ca' Granda deriva innanzitutto dall'essere prodotti in una filiera controllata, che fornisce cioè indicazione precisa sia del produttore, sia del contenuto. Sull'etichetta dei prodotti marchiati Ca' Granda, infatti, è indicata la terra da cui arrivano gli alimenti, l'azienda agricola produttrice e, soprattutto, la tabella nutrizionale specifica dell'alimento confezionato (rimandando al sito www.fondazionesviluppocagranda.it). Le etichette dei prodotti comunemente disponibili in commercio, come indici nutrizionali dell'alimento, riportano i valori di letteratura.

Il temporary shop sarà allestito presso l'atrio della Mangiagalli fino all'11 dicembre e sarà aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle ore 18. Lunedì 5 ottobre, primo giorno di vendita, dietro la bancarella ci sarà Achille Lanzarini, direttore generale della Fondazione Sviluppo, a disposizione per fornire tutti i dettagli sul progetto. I prodotti in vendita sono i seguenti:

- **RISO CARNAROLI E PARBOILED** prodotto dalle aziende agricole Forni e Corte Grande, affittuari rispettivamente della "Cascina Lasso" e della "Cascina Bugo". In vendita a € 3,50 al Kg.
- **LATTE** prodotto dall'azienda agricola Cazzalini, affittuaria della "Cascina Perdono" e imbottigliato dal Consorzio Latte Magenta. In vendita a € 1,50 al litro.
- **GORGONZOLA E RAVIOLI AL GORGONZOLA** prodotti con il latte dell'azienda agricola Cazzalini, affittuaria della Cascina del Perdono, e lavorati dallo storico Caseificio Arioli, fornitore della Notte degli Oscar. La vaschetta da 200 gr di gorgonzola, sia dolce che piccante, è in vendita a € 3,50. La vaschetta da 250 gr di ravioli - in varietà semplice, con mele e cannella, o con noci - è in vendita a € 4,50.

Prossimo obiettivo della Fondazione Sviluppo Ca' Granda è consolidare il progetto, facendolo proseguire oltre dicembre. Per fare ciò, è necessario proporre gli alimenti della filiera alla grande distribuzione specializzata che, richiedendo grossi quantitativi, permetterebbe di ammortizzare i costi derivanti dal controllo di qualità e provenienza degli alimenti.

Per ulteriori informazioni, Achille Lanzarini: 02-55.03.83.32

www.fondazionesviluppocagranda.it