

Dopo latte 'Ca' Granda', Policlinico Milano produrrà altri alimenti

 ECONOMIA

Mi piace 4

Condividi

Tweet

 Condividi



(FOTOGRAMMA)

Publicato il: 10/10/2018 16:33

Per ora c'è il latte, munto e lavorato a pochi chilometri da Milano, ma la linea 'Ca' Granda' includerà presto altri prodotti, come lo yogurt, i formaggi e il riso. **Forte dei suoi 85 milioni di metri quadrati di terreni agricoli, che lo rendono il più grande proprietario terriero d'Italia, il Policlinico di Milano scende - letteralmente - in campo con la sua Fondazione per realizzare una propria filiera alimentare** di qualità,

che arrivi non solo nelle corsie d'ospedale ma anche al consumatore finale attraverso un accordo in esclusiva con Esselunga. Appurato oramai che il cibo è acceleratore di salute e prevenzione, la Fondazione in tre anni ha realizzato un progetto unico in Italia facendo dell'Ospedale Policlinico non solo un luogo di cura e di ricerca, ma anche di promozione di un'agricoltura biologica e sostenibile.

Arrivare a questo risultato non era così scontato: nel 2015, è stata realizzata ad hoc la Fondazione Sviluppo Ca' Granda per gestire e valorizzare questo patrimonio rurale. Prima del 'rilancio', con la vecchia gestione, **i canoni erano il 50% sotto il valore di mercato, l'Imu era salito di 300mila euro e le mancate manutenzioni avevano procurato danni alle strutture per 20 milioni di euro**, ha spiegato il dg della Fondazione, Achille Lanzarini. In tre anni, la nuova gestione ha riportato i canoni a livelli di mercato, ridotto l'Imu dopo la vendita di alcuni terreni e portato nelle casse del Policlinico di Milano 12 milioni. Il latte della Fondazione, microfiltrato e biologico, è il primo concreto frutto di questa cura e anche un modo "per recuperare l'antica tradizione dell'ospedale", fa notare Marco Giachetti, presidente del Policlinico e della Fondazione Sviluppo, durante un tavolo di lavoro sui modelli virtuosi di filiera agroalimentare all'Abbazia di Mirasole a Opera (Milano).

Già nel 1500, l'antica Ca' Granda usava i prodotti delle proprie terre per nutrire i poveri e gli ammalati. "Nel 1456, l'Ospedale Maggiore è nato già con questi presupposti: è diventato subito la Ca' Granda dei milanesi perché accoglieva tutti e dava da mangiare in un momento in cui la penuria di cibo e la malnutrizione erano veramente una piaga sociale. Accorgendosi dell'importanza sociale del progetto, i milanesi - racconta Giachetti - hanno iniziato a donare all'ospedale terreni. Noi pian piano, stiamo tornando a fare un'operazione di recupero in chiave moderna e innovativa". **La storica filiera oggi si arricchisce di un circolo virtuoso che riporta all'ospedale: tutti i proventi della vendita del latte e della stessa Fondazione contribuiscono al finanziamento della ricerca scientifica del Policlinico.** Per introdurre strumenti di innovazione nella sicurezza e nella qualità della filiera, la Fondazione Sviluppo si è aperta a partnership con aziende come Esselunga e oggi si fa ispirare da realtà come Ferrero e dal mondo accademico, come l'Università di scienza gastronomiche di Pollenzo e l'Università Bocconi.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Adnkronos.