

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e servizi più vicini ai tuoi gusti e interessi. Chiudendo questo messaggio, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie o anche solo per saperne di più fai [clic qui](#).

Accetto

## CORRIERE DELLA SERA / SALUTE

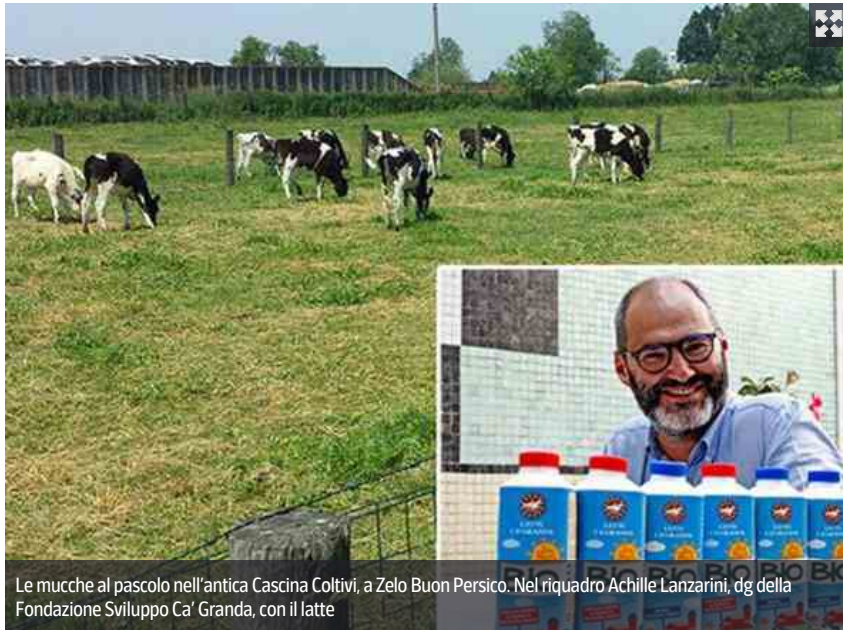


MILANO

### Dal campo alla corsia: l'ospedale Ca' Granda con il latte e cibo di qualità

Per la prima volta nel nostro Paese, la struttura ospedaliera ha realizzato una propria filiera partendo dalla produzione nelle cascine di proprietà fino al prodotto finito

Redazione Salute



Le mucche al pascolo nell'antica Cascina Coltivi, a Zelo Buon Persico. Nel riquadro Achille Lanzarini, dg della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, con il latte

“Dal campo alla corsia” è un progetto della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, creata dal Policlinico di Milano per gestire e valorizzare il proprio patrimonio rurale: il più grande d'Italia. Per la prima volta nel nostro Paese, una struttura ospedaliera ha realizzato una propria filiera di qualità, partendo dalla produzione nelle cascine di proprietà fino al prodotto finito. Rivive una secolare tradizione, che già nel 1500 vedeva la Ca' Granda utilizzare i prodotti delle proprie terre per nutrire i poveri e gli ammalati.

#### Un incontro a tema

Promuovere un confronto sulle sfide e le opportunità per la costruzione di modelli virtuosi di filiera agroalimentare integrata, capaci di mettere al centro la promozione della salute e del benessere del cittadino con benefici allargati anche per il territorio e la società, coniugando qualità nutrizionale e sicurezza dei processi (dalla scelta delle materie prime alle modalità di produzione). Questi gli obiettivi del tavolo di lavoro promosso da Fondazione Sviluppo Ca' Granda e Policlinico di Milano, che ha raccolto diversi rappresentanti delle

### CORRIERE DELLA SERA



LA PROTESTA

Studenti in piazza bruciano manichini di Salvini e Di Maio  
**Foto | La diretta**

di Redazione Scuola

MERCATI

Borsa in leggero rialzo dopo il tonfo di Wall Street, spread a cavallo dei 300

di Redazione Economia



LA NOVITÀ

Benzina, gasolio e gas: da oggi ai distributori troverete le nuove sigle europee **Video**

di Alessio Ribauda



LAMEZIA

Maltempo in Calabria: trovato il corpo del bimbo morto con madre e fratellino



Corriere della Sera



Mi piace

Piace a 2,5 mln persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

eccellenze italiane e lombarde nell'ambito della salute e della sanità, dell'industria, della distribuzione e dell'università, in uno dei luoghi storici - l'Abbazia di Mirasole a Opera (Milano) - che fa parte del patrimonio rurale della Ca' Granda, da cui ha preso vita il progetto presentato in occasione dell'incontro.

### Dal latte soldi per la ricerca

Il primo frutto dell'iniziativa della Fondazione Sviluppo è stato il Latte Ca' Granda, microfiltrato e biologico: munto e lavorato a pochi km da Milano, in una cascina di proprietà ed è in distribuzione presso i punti vendita lombardi di Esselunga, grazie a un accordo in esclusiva. La qualità e le proprietà nutrizionali sono garantite da medici nutrizionisti del Policlinico. Un circolo virtuoso: tutti i proventi della Fondazione Sviluppo contribuiscono al finanziamento della ricerca scientifica ospedaliera del Policlinico, dando vita così a un circolo virtuoso. «La volontà di far rivivere la tradizione, prendendoci cura di ciò che ci è stato donato e, nel contempo, di contribuire alla salute e al benessere dei cittadini, ci ha portato al primo grande progetto in campo alimentare: la creazione del marchio Ca' Granda e la produzione del primo "latte per la ricerca" - spiega Achille Lanzarini, Direttore Generale della Fondazione Sviluppo Ca' Granda - . Un latte che fa bene (è biologico, rispetta l'ambiente e gli animali, è controllato dai nutrizionisti dell'Ospedale) e fa del bene, perché tutti i nostri guadagni vanno a sostenere la ricerca scientifica del Policlinico».

### I progetti futuri

I progetti futuri prevedono un'estensione della linea per andare a includere altri prodotti quali yogurt, formaggi e riso. La scommessa è quella di proporre un modello di forniture alimentari capace di puntare non solo su logiche di prezzo, ma piuttosto di qualità e valore nutrizionale a beneficio del paziente-cittadino, forti di esperienze applicate con successo anche su scala industriale.

12 ottobre 2018 (modifica il 12 ottobre 2018 | 11:29)  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



La rivincita di Licia Colò, militante in difesa della natura



Mara Venier fa il verso a Barbara D'Urso: il video diventa virale



Il racconto della 23enne: «La mia ultima notte con Zanza» Annika e Maria:...



Li credevano padre e figlia, erano un aguzzino e la sua vittima: la...



È arrivata IperFibra Vodafone a 19,90€ al mese!



?Ho una mielodisplasia, dove mi curo??: i centri accreditati

ALTRE NOTIZIE SU CORRIERE.IT