

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.
Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

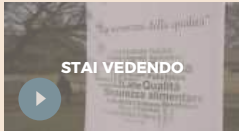
OK

NAVIGA HOME RICERCA

Il Sole
24 ORE
VIDEO

ABBONATI ACCEDI

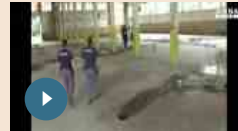
ITALIA MONDO ECONOMIA NORME & TRIBUTI FINANZA & MERCATI TECNOLOGIA DOMENICA LIFESTYLE 24ORE.TV FOTO



Progetto Ca' Granda, la filiera corta che finanzia la ricerca



DI Genova: allarme Cantone, botta-risposta Palazzo Chigi



La "banda del buco" fallisce, arrestati in 8



Manovra, le prossime tappe dello scontro Italia-Ue

This video is either unavailable or not supported in this browser

Error Code: MEDIA_ERR_SRC_NOT_SUPPORTED

Technical details :

The media could not be loaded, either because the server or network failed or because the format is not supported.

Session ID: 2018-10-11:20dfe54ba5ead4523add2db0 Player ID: tmnews_20181010_video_18553560

If you are using an older browser please try upgrading or installing Flash.

OK



ITALIA



Progetto Ca' Granda, la filiera corta che finanzia la ricerca

10 OTT 2018

Milano (askanews) - Mangiare sano fa bene. E la qualità dei cibi è spesso sinonimo di sicurezza alimentare per i cittadini e parte integrante nella cura e nella prevenzione di patologie. E a partire da questa consapevolezza che il più grande proprietario terriero d'Italia, la Fondazione Ca'

Granda, creata dal Policlinico di Milano, vuole portare dal campo coltivato alla corsia dell'ospedale, ma anche sul mercato, cibo di qualità e sicuro, garantito dai propri medici nutrizionisti.

L'obiettivo è di mettere a punto una "filiera corta" a partire dagli 85 milioni di metri quadrati di terreni e dalle oltre cento cascine di proprietà della Fondazione, coniugando qualità nutrizionale e sicurezza dei processi, sulla base degli sperimentati modelli di alcune delle eccellenze italiane e lombarde nel campo della sanità e della salute, dell' università, della distribuzione e della produzione alimentare, come Ferrero, che ha ispirato un tavolo di lavoro sull'argomento.

Lo spiega Marco Giachetti, presidente del Policlinico e della Fondazione sviluppo Ca' Granda.

"L'idea di questo progetto - ha detto - nasce dalla voglia di restituire ai cittadini quello che ci è stato dato nei secoli. Questo patrimonio rurale ci è stato donato da tutti i milanesi e i ombardi. Ultimamente purtroppo l'unico modo di valorizzare era la leva immobiliare. Noi abbiamo voluto con questo progetto cambiare la rotta. E andare in una direzione innovativa. Fare del bene per il nostro territorio creando miglioramenti ambientali, paesaggistici e agricoli ma fare anche del bene a tutti noi".

Il primo frutto dell'iniziativa è il latte Ca' Granda, microfiltrato e biologico, munto e lavorato a pochi chilometri da Milano e già in distribuzione nei supermercati Esselunga lombardi. I prossimi prodotti saranno lo yogurt, i formaggi, il riso. Cibi che "fanno bene e fanno del bene". Perché? Lo spiega il direttore generale della Fondazione Achille Lanzarini.

"Tutti tutti i proventi che noi riusciamo ad acquisire attraverso la vendita del latte - ha spiegato - li destiniamo alla ricerca dell'ospedale policlinico. Così come i proventi della gestione del patrimonio. Questo è lo scopo della Fondazione sviluppo Ca' Granda: sostenere la ricerca del Policlinico".

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

lascia un messaggio