

LA VOCE
DI NOVARA



Milano: il Policlinico e la sua filiera corta, dopo latte Ca'Granda studia altri prodotti

10 ottobre 2018



Milano, 10 ott. (AdnKronos) – 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.