



Il latte Ca' Granda del Policlinico apre la strada

# Gli ospedali diventano imprenditori agricoli

*Piano della Regione: nelle mense i prodotti coltivati sui terreni dei poli sanitari*

## FABIO RUBINI

Il progetto dell'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi è semplice: sfruttare le produzioni agricole dei terreni degli ospedali per rifornire le mense, dando così ai pazienti cibi a chilometri zero, made in Lombardia e soprattutto curati in ogni fase di produzione e trasformazione.

Infatti non tutti sanno che molti ospedali sono tra i più grandi proprietari terrieri del Paese. Al vertice di questa classifica c'è il Policlinico di Milano che con la Fondazione Sviluppo Ca' Granda, gestisce qualcosa come 85 milioni di metri quadrati di terreni agricoli in 10 province e 96 Comuni della Lombardia. Numeri che fanno della Fondazione il più grande possidente terriero d'Italia. E non è finita qui, perché, seppur con pezzature minori, molti altri ospedali in Lombardia hanno proprietà da sfruttare. Su tutti citiamo il Policlinico San Matteo di Pavia e gli

ospedali di Brescia, Mantova e Cremona. Da qui l'impegno di Rolfi a sostenere il Policlinico di Milano e invitare gli altri ospedali a fare altrettanto, «per riuscire in un futuro non troppo lontano a mettere tutto in rete».

## ETICHETTA

Ma andiamo con ordine: al Policlinico da un po' di anni a questa parte, oltre alle coltivazioni, si è iniziato a produrre il latte (microfiltrato e biologico) con l'etichetta Ca' Granda e molto presto sul mercato finiranno con la stessa dicitura anche yo-

gurt, formaggi e riso. Il progetto si chiama "Dal campo alla corsia" ed è stato oggetto di un importante convegno tenutosi giusto pochi giorni fa. Al momento i prodotti si trovano nelle corsie dell'Esselunga, ma presto potrebbero fare la loro comparsa anche in altre strutture di vendita, ma soprattutto nelle mense ospedaliere.

«In ambito alimentare il nostro obiettivo è quello di recuperare l'antica tradizione e, in prospettiva» - spiega il presidente del Policlinico e della Fondazione, Marco Giachetti «ricreare il percorso "dal campo alla corsia", passando attraverso il consumatore, che permetta di fornire cibo sano proveniente da una filiera corta e controllata».

## DELIBERA

Per riuscire in questo progetto, al di là delle partnership commerciali, servirà agire anche su due leve: «La prima riguarda le delibere di indirizzo» - conferma Fabio Rolfi - «per la gestione dei rinnovi dei contratti agrari, per aiutare chi va nella direzione della filiera corta. Ne parlerò con l'assessore alla Sanità Giulio Gallera e proveremo a trovare una formula adatta».

E ancora: «Poi sarebbe bello dare indirizzi analoghi anche nella costruzione dei bandi di gara per le mense. Oggi» - spiega Rolfi - «il criterio più gettonato è quello del minor costo economico. Invece a me interesserebbe agire sulle forniture, inserendo parametri quali il minor chilometraggio, l'uso di prodotti di stagione, il biologico e il benessere animale. Stiamo lavorando su questi indirizzi» - chiude Rolfi - «perché sono convinto che noi per primi dobbiamo dare il buon esempio. E gli ospedali che come proprietari terrieri cucinano i pasti con i loro prodotti, è la strada giusta».



Peso: 44%



*Il latte Ca' Granda del Policlinico*



Peso:44%