

Da settembre i pazienti del Policlinico consumeranno i cibi a chilometro zero

I prodotti saranno venduti anche nei negozi. Previsti test di verifica sui degenti

ALESSANDRA CORICA

L'IDEA è quella di un ritorno alle origini. Quando l'ospedale era autonomo, e sfamava i pazienti usando i prodotti coltivati nei terreni di sua proprietà. Come una piccola città dentro la città. Un'eredità che il Policlinico vuol far rivivere: da settembre, così, i pazienti ricoverati in via Sforza mangeranno riso e latte in arrivo dalle cascine della fondazione. Prodotti a chilometro zero, che prima saranno distribuiti in ospedale. E che entro la fine dell'anno dovrebbero arrivare nei negozi biologici, con tanto di etichetta targata Policlinico.

Il progetto si chiama "Filiera corta Ca' Granda", ed è il primo condotto dalla Fondazione Sviluppo, la fondazione di diritto privato costituita nei mesi scorsi, tra le polemiche, dal presidente dell'ospedale, il ciellino Giancarlo Cesana. Per affidare al nuovo ente la gestione del patrimonio rurale accumulato dal policlinico dal 1456 in poi, grazie a lasciti e donazioni. Si tratta di un tesoretto da 8.500 ettari, che rende via Sforza il maggior proprietario terriero della Lombardia. Un patrimonio prettamente agricolo, in affitto



IN CORSA
 Per i degenti del Policlinico sarà utilizzato il latte prodotto nelle fattorie (sopra) della Fondazione

Riso e latte a filiera corta dalle cascine Ca' Granda

a famiglie di contadini, ma fino a poco tempo fa trascurato, come dimostrano gli oltre 170mila metri quadri di coperture in amianto la cui bonifica è in corso. Di qui, l'idea della nuova fondazione, diretta da Achille Lanzarini (un incarico, anche in questo caso, conferito tra le polemiche, vista la vicinanza del manager a Cesana), di far tornare produttivo il patrimonio,

riportando gli affitti ai valori di mercato, raddoppiando i canoni e puntando sull'agricoltura a chilometro zero.

Sono un centinaio le cascine presenti nei terreni del Policlinico: in 12, distribuite su 2mila ettari nella zona di Abbiategrasso, saranno coinvolte nel progetto della filiera corta. Che è finanziato dalla Fondazione Cariplo (45mila euro) e dalla Regio-

ne (44mila), ha come partner il parco della Valle del Ticino e vede la collaborazione della Statale. I cui ricercatori stanno analizzando il riso e il latte, per valutarne la salubrità e individuare il valore nutrizionale. E arrivare a stilare una "carta d'identità" dei due alimenti. Che saranno anche al centro di uno studio ospedaliero: a un campione ristretto di degenti del Policlinico i prodotti saranno somministrati in quantità standard.

Prima e dopo i pasti, i pazienti che consumeranno i prodotti saranno sottoposti a misurazioni della glicemia e dell'insulina. Obiettivo: verificare se i due alimenti a chilometro zero possono aiutare a prevenire diabete e patologie del fegato.

