



3 maggio 2011

**SANITA': POLICLINICO SAN DONATO PRIMO OSPEDALE 'A KM ZERO'  
MEDICI, INFERMIERI, PAZIENTI A TAVOLA CON PRODOTTI TERRITORIO**

(ANSA) - MILANO, 3 MAG - Educare alla corretta alimentazione, puntando ad un uso più consapevole delle risorse ambientali: è l'obiettivo del progetto 'Ospedale a km zero', realizzato dall'Irccs Policlinico San Donato insieme a Coldiretti.

Lo annuncia lo stesso amministratore delegato dell'Irccs, Nicola Bedin, che rileva come medici, infermieri e pazienti dell'ospedale di San Donato Milanese vanno ogni giorno a tavola con prodotti del territorio: mele, pere, sedano, cipolle, insalata e aromi provengono da varie aziende agricole della Lombardia. La più vicina a solo 7 km di distanza; carote, zucchine e kiwi sono coltivati nel veronese. Solo i pomodori e gli agrumi sono specialità provenienti dal sud Italia.

"Il nostro è il primo grande ospedale a km zero in Italia - afferma Bedin - Ma oggi tutte le aziende sono chiamate a diffondere una nuova cultura: quella del consumo consapevole e di qualità. La sfida ambientale si può vincere solo se i gesti quotidiani di ognuno di noi sono pensati in questo senso".

'Km zero' è anche uno dei punti cardine del Progetto E.A.T. (Educazione Alimentare Teenagers), che i nutrizionisti del Policlinico San Donato, in collaborazione con Eni, ormai da due anni portano avanti con le scuole medie di San Donato, e che si concluderà all'EXPO 2015.

"Nel progetto - spiega Alexis Malavazos, Responsabile Eat - spieghiamo ai ragazzi delle scuole medie che, anche attraverso le abitudini alimentari quotidiane, si può migliorare il mondo in cui viviamo".

(ANSA)