

Al Policlinico di S. Donato si mangia italiano con prodotti stagionali, garantiti e a km zero

SAN DONATO MILANESE. Il policlinico di San Donato è il primo grande ospedale italiano ad avere introdotto nel menù dei pazienti prodotti a km zero. Quindi prodotti italiani, in gran parte provenienti da aziende lombarde. Mele, pere, sedano, cipolle, insalata e aromi provengono da varie aziende agricole della Lombardia. La più vicina a solo 7 km di distanza. Invece carote, zucchine e kiwi sono coltivati nel veronese. Solo i pomodori e gli agrumi arrivano dal Sud Italia. Tra i prodotti verdure e frutta targata

"Agricolturamica" la nuova cooperativa di prodotti garantita da Coldiretti. Dopo una fase sperimentale è stato

Firmato un accordo per le forniture alla mensa, in parte da aziende lombarde

siglato un accordo per 60 tonnellate di prodotti a km zero. Tutte certificate dagli agricoltori dalla Coldiretti. In particolare nel menù in queste settimane appaiono prodotti di stagione: dalle fragole agli asparagi, dalle

arance ai limoni, alle prime zucchine e carote. «Abbiamo cercato il meglio garantendo stagionalità, freschezza e qualità», spiega Nino Andena, presidente della Coldiretti Lombardia. Un percorso di educazione alimentare che riguarda i pazienti, le loro famiglie, che si incrocia con il Progetto Eat (Educazione Alimentare Teenagers), che i nutrizionisti del Policlinico San Donato da due anni portano avanti con le scuole medie di San Donato, destinato ai più giovani, che proseguirà fino all'Expo.

Pierfranco Redaelli

