
CHILOMETRI ZERO

Solo verdura lombarda per l'ospedale S. Donato

Solo made in Italy e solo prodotti realizzati nelle aziende più vicine della filiera. Per una volta non si parla di moda e design ma del menù di un ospedale, l'Irccs Policlinico San Donato, che - primo centro italiano di grandi dimensioni - per riempire le celle frigorifere di frutta e verdura ha deciso, attraverso la Coldiretti, di adottare il sistema del "chilometro zero", cioè abbattere la distanza tra le aziende produttrici e il consumatore.

Mele, pere, sedano, cipolle, insalata ed aromi provengono da varie aziende agricole della Lombardia. La più vicina - la cascina Pizzo di Mediglia, nel Lodigiano - dista solo sette chilometri dall'ospedale. Le carote, le zucchine e i kiwi sono invece coltivati nel Veronese, mentre i pomodori sono salentini e gli agrumi calabresi. Ci guadagnano anche le casse: su alcuni prodotti come patate e zucchine il risparmio supera il 30%.

Un migliaio di persone tra personale medico e pazienti potranno mangiare alla mensa prodotti della filiera corta italiana garantiti e tracciabili. Dopo un rodaggio durato un mese, la fornitura si stabilizzerà fino a 60 tonnellate all'anno di ortaggi freschi e rigorosamente di stagione.

«Il progetto "Km zero" - ha dichiarato l'amministratore delegato del Policlinico, Nicola Bedin - è uno dei punti cardine del progetto Educazione alimentare teenagers che i nostri nutrizionisti, assieme ad Eni, portano avanti da due anni con le scuole medie di San Donato, e fino all'Expo 2015».

E. CAV.

