

PASTI A KM 0 PER I PAZIENTI DI SAN DONATO

Un vassoio a chilometro zero. È quello su cui vengono serviti i pasti dell'Ospedale di San Donato, alle porte di Milano, una delle prime grandi strutture sanitarie d'Italia a puntare sulla filiera corta. Le 60 tonnellate di prodotti ortofrutticoli che ogni anno finiscono nei piatti dei pazienti e del personale arrivano da aziende agricole locali che garantiscono, oltre a un minore impatto ambientale, freschezza e stagionalità. Una filosofia che arriva fino ai distributori di snack sparsi nei corridoi, dove, bandite le merendine, si possono trovare vaschette di frutta e verdura, yogurt e frollini con ridotto indice glicemico, prodotti a una manciata di chilometri dall'ospedale.