

SALUTE: COLDIRETTI, PRIMO OSPEDALE ANTISMOG CON MENU KM ZERO

3 Maggio 2011

ROMA - Il Policlinico San Donato di Milano è la prima grande struttura sanitaria italiana che avrà in mensa i prodotti della filiera corta garantiti dagli agricoltori attraverso la neonata cooperativa 'Agricolturamica'.

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che dopo il periodo di sperimentazione il sistema è entrato a pieno regime con approvvigionamenti regolari, per una previsione di circa 60 tonnellate all'anno di frutta e verdura: dagli asparagi alle fragole, dal sedano all'insalata, dal basilico alle mele, dalle cipolle ai porri, dalle pere ai cavoli.

Una iniziativa a beneficio dei pazienti dell'ospedale che, sempre secondo la Coldiretti, potranno garantirsi prodotti locali e di stagione e contribuire nel contempo a ridurre l'inquinamento ambientale e lo smog provocato dai trasporti con mezzi inquinanti.

Si tratta di un'esperienza pionieristica in Italia e può essere d'esempio per altri ospedali, scuole e mense.

Per Nicola Bedin, amministratore delegato dell'Irccs Policlinico San Donato, la struttura "è il primo grande ospedale a km zero in Italia, ma oggi tutte le aziende sono chiamate a diffondere una nuova cultura, quella del consumo consapevole e di qualità".

"La sfida ambientale - conclude Bedin - può essere vinta solo se i gesti quotidiani di ognuno di noi sono pensati in questo senso".