

CA' GRANDA: riconciliare agricoltura e sostenibilità come programma di prevenzione primaria

IL CONTESTO

Cibo come strumento di salute

La salute è un tema strettamente connesso alle abitudini alimentari e al cibo in generale. L'agroecologia include in maniera trasversale il tema del cibo come strumento di educazione (alimentare e ad un corretto stile di vita). Non possiamo pensare al cibo senza pensare alla salute del terreno e dell'ambiente in cui è stato prodotto, di chi lo produce e chi lo consuma. Nei paesi occidentali si riscontra che un certo numero di decessi in età adulta sia legato ad un eccesso di alimentazione connesso a erronee abitudini alimentari e stili di vita fin dalla giovane età. Dall'altra parte, nei paesi del sud globale, esistono fenomeni di denutrizione e malnutrizione infantile, in grado di avere significativi impatti anche in età adulta (1). Parallelamente nelle realtà dei Paesi emergenti, come ad esempio Cina e Brasile, si assiste alla grave diffusione di fenomeni estremi poiché, da una parte, vi sono modelli alimentari che portano parte della popolazione ad essere obesa e, dall'altra, si verificano situazioni di denutrizione e malnutrizione (1,2). Risulta, quindi, fondamentale porre attenzione a partire dalla prima infanzia, tanto nei Paesi occidentali quanto nei del sud globale, all'adozione di comportamenti alimentari adeguati, in termini di sane abitudini alimentari quotidiane e di corretti stili di vita. Il Ministero della Salute e la FAO hanno siglato dal 2015 un accordo di collaborazione per la realizzazione del progetto "Promozione, nell'area del mediterraneo, nord-Africa e Medio Oriente, di pratiche produttive agricole e regimi dietetici ispirati ai principi della dieta mediterranea, e contrasto a regimi dietetici non tradizionali e potenzialmente dannosi per la salute". Questa iniziativa riconosce il ruolo chiave delle diete locali per la salute di uomini e donne del Bacino del Mediterraneo, di aree del Vicino Oriente e del Nord Africa e vorrebbe apportare un contributo positivo in materia di nutrizione e salute, attraverso lo studio, la salvaguardia e il sostegno di regimi dietetici che hanno consentito a generazioni di uomini e donne, di vivere più a lungo e con una bassa incidenza di malattie croniche. (3). La dieta mediterranea è stata riconosciuta dal 2010 come patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco poiché associata ad una riduzione della mortalità generale, ed i suoi benefici sono attualmente indagati dalla comunità scientifica. Questo modello, purtroppo, sta subendo un processo di erosione, dovuto ai cambiamenti dello stile di vita, all'urbanizzazione della popolazione e ad un mercato alimentare sempre più globalizzato (3,4). Per contrastare questo processo sono state introdotte in tutto il mondo le diete cosiddette "sostenibili". Queste diete sono a basso impatto ambientale e contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane (5). La nostra salute, la qualità delle materie prime e la sostenibilità delle filiere agroalimentari dipendono fortemente dalla no-

stra dieta. Dalla riflessione su queste tematiche è stato scelto come caso studio del progetto OPERA la Fondazione Sviluppo Ca' Granda. Fondazione Sviluppo Ca' Granda costituita nel 2014 dal Policlinico di Milano è responsabile della gestione del patrimonio rurale di Fondazione IRCCS Ca' Granda Policlinico di Milano. Questa struttura ha come obiettivo quello di promuovere il progresso della ricerca scientifica del Policlinico di Milano e la prevenzione anche attraverso la dieta, con le risorse finanziarie provenienti dalla gestione del patrimonio agricolo in usufrutto. **SDG 2030 n. 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età** Uno degli obiettivi di agenda 2030 per il raggiungimento dei Sustainable Development Goals (SDGs) è quello di garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età (6). Sono stati fatti grandi progressi per quanto riguarda l'aumento dell'aspettativa di vita e la riduzione di alcune delle cause di morte più comuni legate alla mortalità infantile e materna. Sono stati compiuti significativi progressi nell'accesso all'acqua pulita e all'igiene, nella riduzione della malaria, della tubercolosi, della poliomielite e della diffusione dell'HIV/AIDS. Nonostante ciò, sono necessari molti altri sforzi per sradicare completamente un'ampia varietà di malattie e affrontare numerose e diverse questioni relative alla salute, siano esse recenti o persistenti nel tempo (7). I traguardi di tale obiettivo si riferiscono principalmente ad azioni in cui le strutture sanitarie giocano un ruolo fondamentale. La salute ed il benessere della persona dipendono dallo stile di vita che è influenzato da innumerevoli variabili socio-economiche e genetico-ambientali. OPERA, attraverso questo caso studio, si pone l'obiettivo di ragionare sul potenziale ruolo della Fondazione Ca' Granda nel promuovere stili di vita sostenibili attraverso l'educazione e la promozione di diete sostenibili. Partendo dal metodo di produzione di cibo fino ad arrivare all'educazione alimentare e alla prevenzione delle malattie, l'ospedale può giocare un ruolo chiave per raggiungere l'obiettivo posto dal SDG numero 3, per assicurare la salute ed il benessere di tutti. **La Fondazione Sviluppo Ca' Granda: il rapporto tra cibo, salute e territorio** Per approfondire le potenzialità del rapporto fra cibo, salute e territorio è stato scelto come caso studio la Fondazione Sviluppo Ca' Granda. Come anticipato, la Fondazione Ca' Granda ha come scopo principale quello di promuovere la ricerca e lo sviluppo nella ricerca della Fondazione IRCCS (Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico) Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico, meglio nota come Policlinico di Milano. La Fondazione IRCCS si caratterizza per l'integrazione tra assistenza, ricerca (riconoscimento del carattere scientifico secondo il Decreto n. 5 dell'8 gennaio 2016) e formazione (stabilendo collaborazioni con Università). La fondazione Ca' Granda rappresenta un esempio unico in Italia di stretto rapporto e dialogo tra il territorio, con le sue produzioni agricole, e la salute (l'o-

spedale Policlinico). Partendo da questo rapporto, OPERA ha voluto investigare le criticità e le opportunità di creare un legame tra l'attività agricola e l'ospedale. Ad esempio, questo lavoro di analisi ha voluto indagare l'eventuale possibilità di utilizzare il cibo proveniente dai territori della Fondazione nelle mense dell'ospedale Policlinico, di utilizzare il cibo come strumento di prevenzione, oltre che cura, per i degenti (come avveniva in passato), e di sensibilizzare i degenti e gli operatori a stili di vita sostenibili e diete sane (tema sociale). Gli ambiti che sono stati considerati nell'analisi del caso studio della Fondazione Sviluppo Ca' Granda e i limiti nel creare connessione tra di essi, sono rappresentati nel grafico di seguito (Grafico 1).

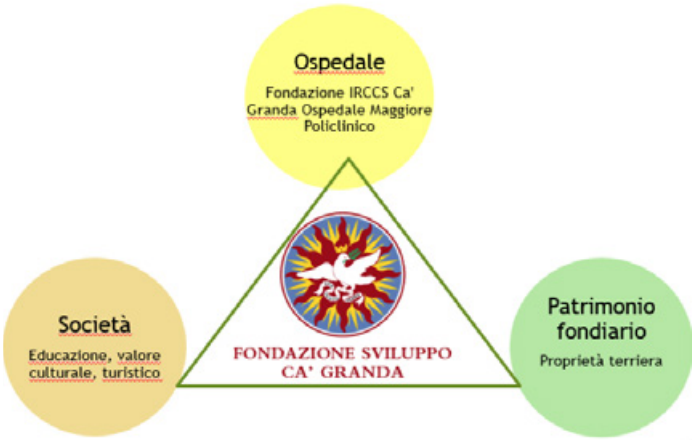


Grafico 1: I tre ambiti connessi tra loro nel sistema Fondazione Sviluppo Ca' Granda analizzato nel presente studio. La connessione tra questi tre ambiti rappresenta un forte potenziale di sviluppo della Fondazione.

Il patrimonio fondiario - Il Policlinico possiede 1.390 unità immobiliari in 65 stabili, di cui 44 di intera proprietà. Si tratta di oltre 110 mila metri quadri abitabili, per un valore di circa 350 milioni di euro. Per poter gestire al meglio questo patrimonio l'amministrazione ospedaliera ha creato il Fondo Immobiliare Ca' Granda, nel quale il Policlinico è affiancato da Cassa Depositi e Prestiti e Fondazione Cariplo (8). Inoltre, il Policlinico è proprietario di un ingente patrimonio rurale, frutto delle donazioni dei benefattori avvenute nel corso dei secoli. Possiede infatti 8.500 ettari in 96 comuni della Lombardia (pari all'1% della superficie agricola che fanno dell'Ospedale il primo proprietario terriero lombardo), 100 cascate pluricentinarie e oltre 200 fabbricati tipici rurali (9). Attualmente le attività agricole della Fondazione si concentrano sulla produzione di foraggio per il bestiame, riso e mais, e la restante parte dei territori sono dedicate ad aree semi-naturali e altre colture oppure non ad uso agricolo (Grafico 1). I capi allevati sono principalmente bovini (14000 capi) e suini (10250 capi, Grafico 2).

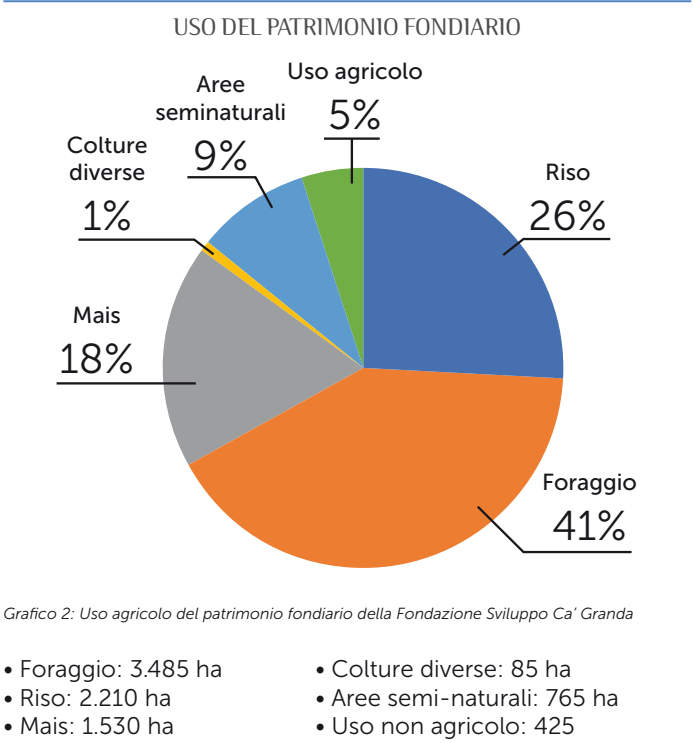


Grafico 2: Uso agricolo del patrimonio fondiario della Fondazione Sviluppo Ca' Granda

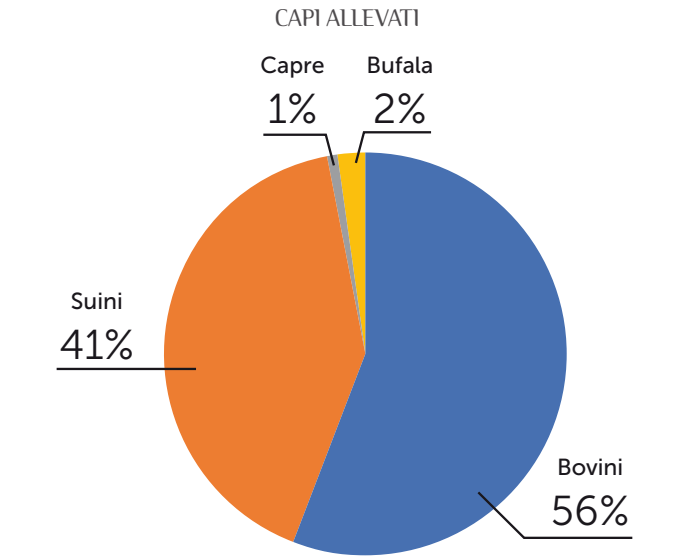


Grafico 3: Percentuale di capi allevati dalle aziende della Fondazione Sviluppo Ca' Granda

La necessità di separare l'attività sanitaria da quella immobiliare ha comportato la scelta di costituire un ente apposito a seguito di un'ispezione dal Ministero dell'Economia e delle Finanze nel 2002. Quindi nel febbraio 2015, la Fondazione Sviluppo Ca' Granda è divenuta operativa per la riorganizzazione della gestione del patrimonio rurale dell'Ospedale. La Fondazione Sviluppo, guidata a titolo gratuito dallo stesso CdA del Policlinico, trae i suoi mezzi dall'affitto del patrimonio conferito in usufrutto ed è responsabile del proprio equilibrio di bilancio. Tra gli obiettivi della fondazione Sviluppo Ca' Granda vi è quello della valorizzazione ambientale e culturale del più grande e antico patrimonio fondiario d'Italia. A questo scopo si pone l'obiettivo di promuovere l'innovazione agricola, finalizzata al potenziamento della redditività delle aziende affittuarie e allo sviluppo di pratiche agricole ecologiche. Inoltre, ha l'obiettivo di con-

servare e valorizzare il patrimonio ecosistemico, paesaggistico e architettonico del proprio territorio, e sviluppare dei circuiti turistici per far conoscere il patrimonio culturale e sviluppare un'economia locale (11). Per raggiungere questi obiettivi, state compiute le seguenti azioni sono.

Le buone pratiche della Fondazione e dell’ospedale verso un modello agroecologico

Per adempiere alla mission della Fondazione - produrre nuove risorse finanziarie da destinare alla ricerca del Policlinico, attraverso la gestione e la valorizzazione del patrimonio conferito - sono ste portate compiute alcune azioni che possono essere considerate degli esempi di buone pratiche verso un modello agroecologico. In questo senso, sono state adottate pratiche per la valorizzazione del territorio e dei prodotti derivanti, e altre per la sensibilizzazione a diete bilanciate. Per quanto riguarda le azioni per valorizzare i prodotti del territorio, ad esempio, sono stati sviluppati i seguenti interventi:

• “Il latte Ca’ Granda” è un progetto che ha portato alla realizzazione di una filiera corta del riso e del latte. Fino a 150 anni fa, la Ca’ Granda otteneva dai suoi terreni i prodotti alimentari per la mensa dei ricoverati. Per valorizzare questa tradizione, la Fondazione ha sperimentato una filiera corta che ha permesso di fornire quotidianamente ai pazienti dell’Ospedale: 430 pasti di riso e 1.150 porzioni di latte. Si tratta non solo di alimenti provenienti dalle cascine della Fondazione, ma anche valutati dai nutrizionisti del Policlinico (11). Il progetto della “Filiera corta Ca’ Granda” non si è fermato alla ristorazione ospedaliera: l’apertura a tutti i cittadini di un “temporary shop” di riso, latte e gorgonzola prodotti nelle antiche cascine ospedaliere ha permesso di devolvere i proventi delle vendite a favore della ricerca del Policlinico. Gli alimenti proposti, oltre ad essere prodotti localmente, sono certificati nutrizionalmente dai ricercatori dell’Università di Milano (alimenti con indici glicemici classificabili tra i migliori della propria categoria) (9). Questo progetto ha dato vita al “Latte Ca’ Granda”. Fondazione Sviluppo Ca’ Granda coltiva la valorizzazione del patrimonio rurale del Policlinico, affidatole in gestione dal 2015, mettendo in vendita presso supermercati della grande distribuzione, con un accordo in esclusiva, un latte biologico munto in una delle cascine dell’ospedale. È il primo “latte della ricerca”, perché il ricavato delle vendite è destinato alla ricerca del Policlinico (10).

• Un altro esempio di buona pratica verso una transizione agroecologica, sono i percorsi turistici tra i campi e le cascine della Fondazione alla scoperta della vocazione agricola, naturalistica e culturale del territorio intorno a Morimondo che appartiene alla Ca’ Granda dal 1561. Per questo la Fondazione e il Comune di Morimondo hanno arricchito l’itinerario con: un infopoint con tavolo multimediale; le audioguide gratuite anche per ipoudenti; i pannelli informativi lungo la strada.

• Inoltre la Fondazione ha avviato un progetto volto alla formazione e sensibilizzazione verso pratiche agricole biologiche in collaborazione con Forum Cooperazione e Tecnologia, finanziato da Fondazione Cariplo. Il progetto è volto a stimolare gli affittuari verso coltivazioni biologiche che tutelano la biodiversità e la fertilità dei suoli. Il progetto prevede: formazione in aula; visite presso aziende agricole; sperimentazione in campo guidata da professori, agricoltori e agronomi specializzati nel biologico (<http://www.fondazionesviluppocagrand.it/project/agricoltura-sostenibile/>).

Per raggiungere l’obiettivo di sensibilizzazione e informazione verso diete sostenibili e bilanciate, l’ospedale Policlinico ha sviluppato i seguenti progetti:

➔ Corretta alimentazione e stili di vita

Progetto realizzato con un nutrizionista e un medico del lavoro dell’ospedale volto alla sensibilizzazione dei dipendenti ad un corretto stile di vita e una dieta bilanciata. Inoltre vengono eseguiti dei programmi per la Formazione a Distanza (FAD) che consistono in moduli formativi online per sensibilizzare i dipendenti ad una corretta alimentazione.

Cibo locale nelle mense dell’ospedale: Uno studio di sviluppo verso un modello agroecologico

La promozione dell’innovazione agricola, finalizzata al potenziamento della redditività delle aziende affittuarie e allo sviluppo di pratiche agricole ecologiche è un obiettivo fondamentale che può essere ancora sviluppato per attuare una transizione verso un sistema agroecologico volto alla tutela della salute e del benessere della persona e dell’ambiente. Un modello di istituto ospedaliero le cui mense siano approvvigionate da una filiera interamente locale con prodotti derivati dalle proprie campagne è un obiettivo ancora lontano per motivi socio-economici che necessiterebbero un radicale cambiamento verso una transizione agroecologica. Infatti, in un contesto di economia globalizzata come quello in cui viviamo, risulta difficile instaurare rapporti commerciali tra i produttori locali con gli enti che gestiscono o appaltano i servizi di ristorazione. Questo è dovuto al fatto che gli appalti che regolano l’approvvigionamento della ristorazione avvantaggiano soprattutto il prezzo più competitivo. I produttori locali, con i costi di gestione (manodopera, mezzi tecnici, costo dell’affitto) relativamente elevati, non possono competere con i costi di produzione dei paesi dell’estero (come Cina e altri paesi industrializzati). Per attuare un cambiamento in questo senso, si dovrebbe agire a livello di politiche per avvantaggiare produttori locali invece che prodotti industriali dall’estero. Allo stesso tempo, attraverso il lavoro di analisi del caso studio in oggetto, è stata valutata la richiesta e la domanda di cibo della mensa del Policlinico, per verificare la possibilità in termini di quantità di un rifornimento delle mense con prodotti derivanti dai campi della Fondazione, per creare un legame diretto tra il territorio e i degenti e dipendenti dell’ospedale.

Attualmente l’Ospedale Policlinico fornisce mediamente un totale di 3.040 pasti al giorno. La tabella seguente fornisce una panoramica della diversificazione di tali pasti (Tabella 1). In Appendice vengono riportate le materie prime e le dosi relative per ciascuna porzione di pasto giornaliero fornito (Appendice 1).

NUMERO PASTI MEDI/GIORNO	TOT
Colazioni degenti	850
Pranzi degenti	790
Cena degenti	700
Pasti dipendenti	700
TOTALE PASTI MEDI AL GIORNO	3.040

Tabella 1: Numero di pasti medi forniti in un anno a degenti e dipendenti.

Di seguito sono messe a confronto le produzioni e i consumi della mensa per alcuni dei prodotti utilizzati nelle mense nel 2017. Per le produzioni vegetali e animali attuali sono indicati rispettivamente gli ettari e i capi equivalenti, calcolati utilizzando dei coefficienti da letteratura per convertire gli ettari in produzione di ciascun alimento.

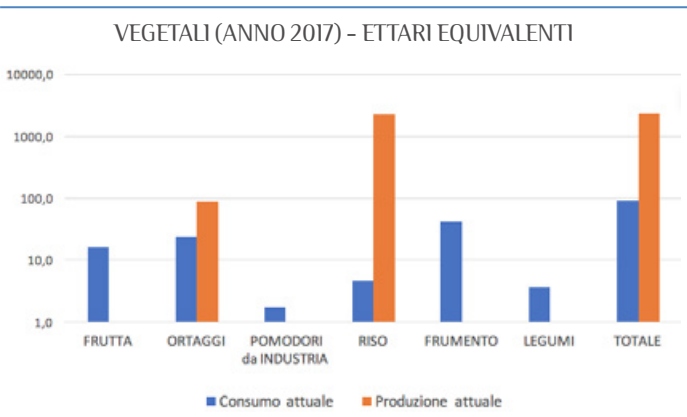


Grafico 4: Consumo attuale di frutta, ortaggi, pomodori, riso, frumento e legumi delle mense dell’ospedale nel 2017. I valori sono rappresentati in scala logaritmica (asse y) per poter rappresentare meglio i valori.

Come si evince al grafico a barre soprastante, attualmente la mensa dell’ospedale consuma più frutta e pomodori rispetto a quelli prodotti. Questo è dovuto anche alle condizioni climatiche della zona, non adatte alla produzione di pomodoro. Anche il frumento, sebbene le condizioni ambientali lo consentirebbero, non viene coltivato dalle aziende della Fondazione, sebbene sarebbe richiesto dalle mense ospedaliere per la pasta, il pane ecc. Interessante notare che esiste una domanda di legumi da parte delle mense, che non corrisponderebbe però ad una offerta dai terreni della Fondazione. Tali coltivazioni sarebbero tuttavia utili nelle rotazioni in quanto in grado di fissare azoto nel terreno e apportare quindi nutrienti in maniera completamente naturale, oltre ad essere un alimento di grande valore nutrizionale.

Al contrario, basterebbe circa un millesimo della superficie coltivata a riso per soddisfare la domanda della mensa dell’ospedale. Questo condiziona in modo significativo il totale di prodotti consumati dalla mensa rispetto a quelli prodotti, che sembrano eccedere di più di dieci volte rispetto a quelli richiesti (Grafico 4).

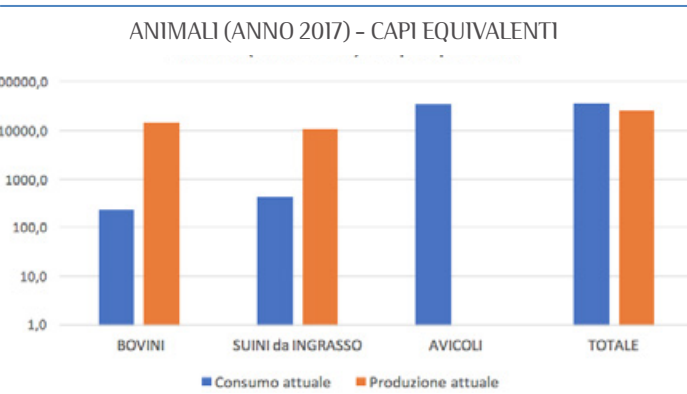


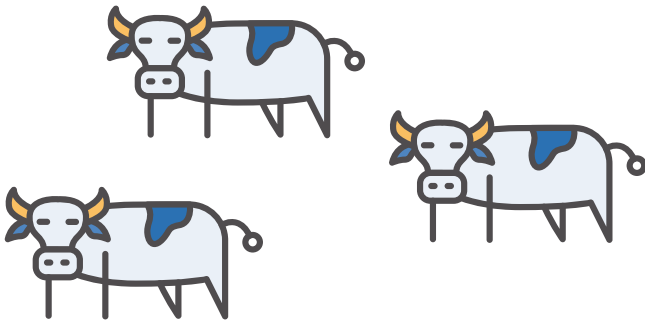
Grafico 5: Capi equivalenti allevati e richiesti di bovini, suini e avicoli, riso, frumento e legumi delle mense dell’ospedale nel 2017. I valori sono rappresentati in scala logaritmica (asse y) per poter rappresentare meglio i valori.

Per quanto riguarda l’allevamento, attualmente vengono allevati più bovini e suini rispetto a quelli richiesti dalla mensa. Al contrario, non vengono allevati avicoli che sarebbero invece richiesti dalla mensa. Il consumo attuale di prodotti da allevamento è leggermente superiore rispetto alla produzione attuale (Grafico 5).

I ANALISI CON SAFA

Per il caso studio Fondazione Sviluppo Ca’ Granda, a differenza dell’analisi per gli altri casi studio, è stata effettuata una pre-selezione degli indicatori che verranno considerati nell’analisi. Infatti, ad oggi non ha senso considerare nell’analisi tutti gli indicatori proposti da SAFA (Fig. 1, gli indicatori che cadono nell’area bianca centrale sono quelli che non sono stati considerati). Questo è dovuto alla particolarità e complessità, oltre che unicità, del caso studio, costituito da un insieme di realtà molto diverse e complesse come i 8500 ettari di latifondo, l’ospedale Policlinico e la gestione economico-politica del patrimonio. Di conseguenza la difficoltà di considerare alcuni aspetti avrebbe reso superficiale e riduzionistica un’analisi che avrebbe considerato tutti gli aspetti proposti da SAFA. Perciò, gli indicatori su cui si è concentrata l’analisi sono quelli relativi principalmente alla governance e agli aspetti sociali. Non essendo una realtà complessa, costituita da molte aziende, ognuna con le sue pratiche e esigenze, ha avuto senso considerare solo pochi indicatori ambientali e circa il 70% di quelli economici, poiché non tutti possono essere applicati ad una scala così ampia e complessa. In generale, l’analisi è riferita alle condizioni attuali della Fondazione Sviluppo Ca’ Granda, senza considerare l’ospedale Policlinico, e gli indicatori relativi alla qualità dei prodotti si riferiscono al latte Ca’ Granda, unico prodotto ufficialmente commercializzato come prodotto della Fondazione. Alle informazioni riportate direttamente dall’intervista al Dott. Lanzarini, sono state integrate quelle ricavate dal bilancio sociale del 2017, disponibile al pubblico dal sito della Fondazione.

Come si evince dai grafici riportati (Figura 1 e 2) il livello di sostenibilità è relativamente buono (indicato in verde chiaro) per la maggior parte degli indicatori considerati. Alcuni degli indicatori riportano un valore di sostenibilità più limitato (in arancio, lo stato di diritto e la partecipazione) ma questo è dovuto soltanto al fatto che non sono stati considerati alcuni sotto-indicatori. Altri indicatori invece riportano un valore eccellente (verde scuro, legati ai diritti dei lavoratori dipendenti). I parametri non considerati hanno valore nullo e sono rappresentati in bianco al centro del grafico.



Di seguito vengono riportati i grafici riassuntivi in forma di grafico a ragnatela (Figura 1) e di grafico a barre (Figura 2). Nel primo sono riportati anche i relativi valore di accuratezza. Ciascun indicatore è prodotto da dei sotto-indicatori che concorrono al relativo valore di sostenibilità.

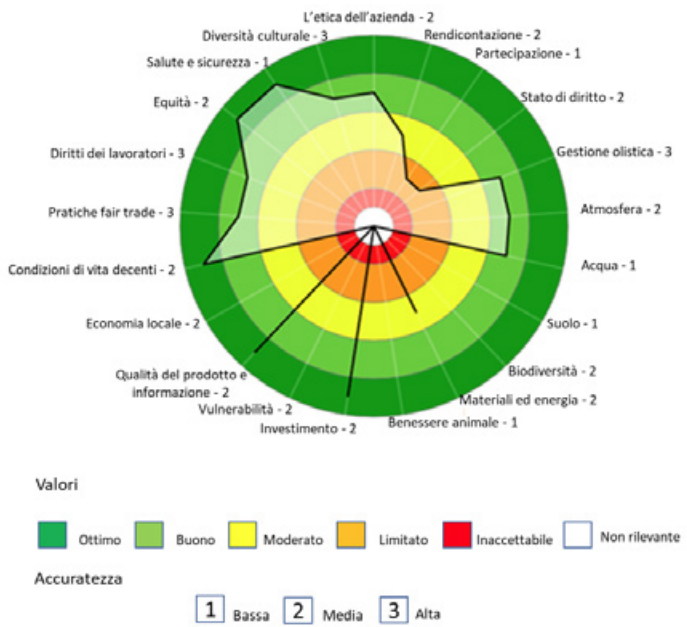


Figura 1: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

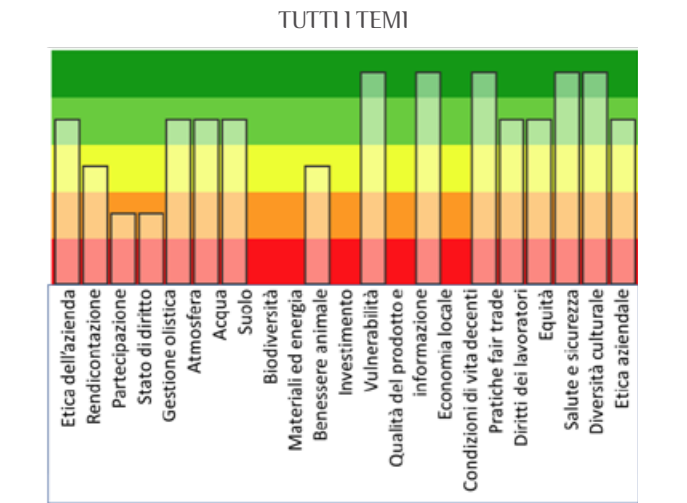
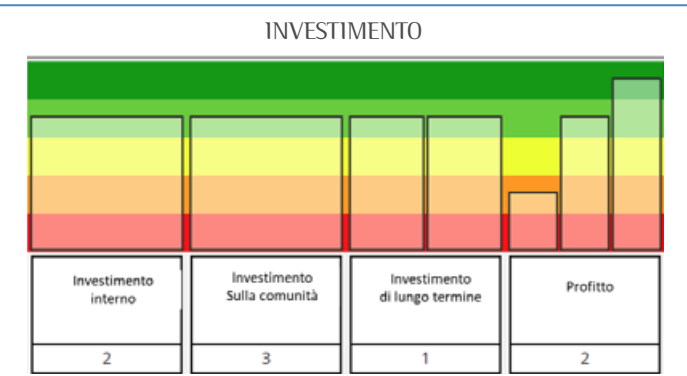


Figura 2: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiaro buono e verde scuro ottimo.

Tutti gli indicatori sono spiegati di seguito e per ciascuno sono riportati i relativi sotto-indicatori, evidenziando eventuali criticità, potenzialità e aspetti positivi emersi dall'analisi con SAFA.

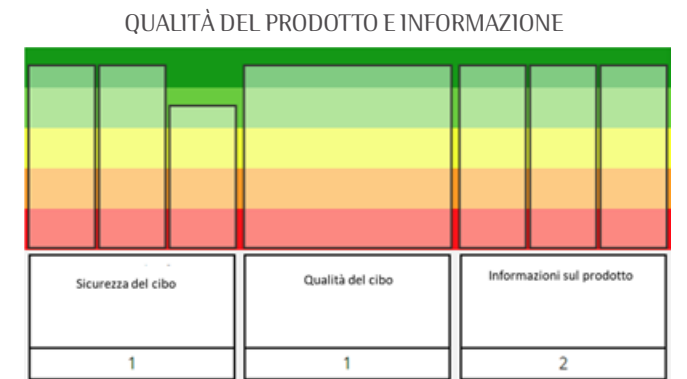
Sostenibilità Economica:

- “Investimento”: include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera. Sono considerati investimenti interni sulla comunità (es. strutture, corsi di formazione, benefici per i dipendenti ecc.) e gli investimenti ad ampio raggio (investimenti a lungo termine).



Riguardo a questo indicatore, l'attività prevalente della Fondazione Sviluppo Ca' Granda negli ultimi anni si è concentrata sul risanamento del proprio patrimonio fondiario. La fondazione, infatti, secondo quanto riportato dal Dott. Lanzarini nel bilancio sociale, ha riportato gli affitti al prezzo di mercato che era rimasto fermo ai valori di mercato ormai superati. Il canone medio di affitto agrario era di 24 euro alla pertica milanese (655 mq), pari alla metà del valore medio di mercato di 49,5 €/p.m. (dati CREA). Questo ha permesso un incremento dei canoni di 490.700 euro e di creare risorse per investimenti nella ricerca in campo sanitario per il Policlinico, sia per le attività di valorizzazione del patrimonio fondiario. Di conseguenza, una volta risanate le casse della Fondazione, la società potrà godere dei servizi offerti da un territorio che sarà valorizzato sia dal punto di vista ambientale che turistico, e dall'alto valore sociale. Infatti entro il 2021 la fondazione si pone l'obiettivo di valorizzare le aree fabbricabili, adeguare gli impianti delle abitazioni, bonificare le coperture di amianto, promuovere l'innovazione agricola e potenziare la redditività delle aziende e sviluppare pratiche agricole ecologiche.

- “Qualità del prodotto e informazione”: si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l'insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità della persona”.

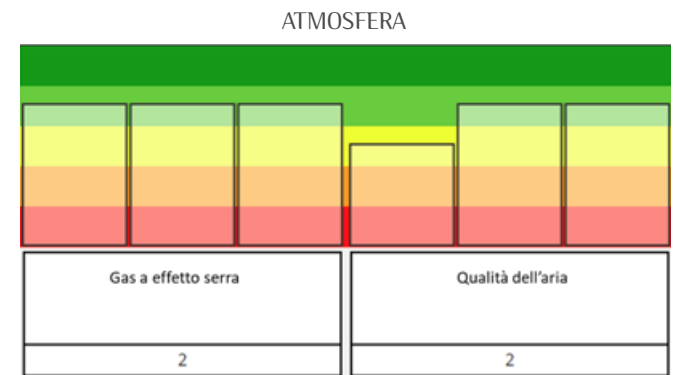


Questo indicatore abbiamo deciso di riferirlo al latte, in quanto prodotto locale commercializzato come prodotto della Fondazione. Questo latte viene definito “della ricerca” in quanto il ricavato delle vendite è utilizzato per finanziare la ricerca sanitaria dell'ospedale Policlinico. Inoltre, è un latte prodotto con metodo biologico, la cui qualità è valutata dai nutrizionisti del Policlinico ed è possibile conoscere i valori del latte contenuto nella confezione attraverso il QR Code, che garantisce la trasparenza e l'affidabilità del prodotto. Inoltre, la certificazione biologica garantisce un controllo degli standard imposti dal regolamento e una trasparenza in tutta la filiera.

Sostenibilità Ambientale:

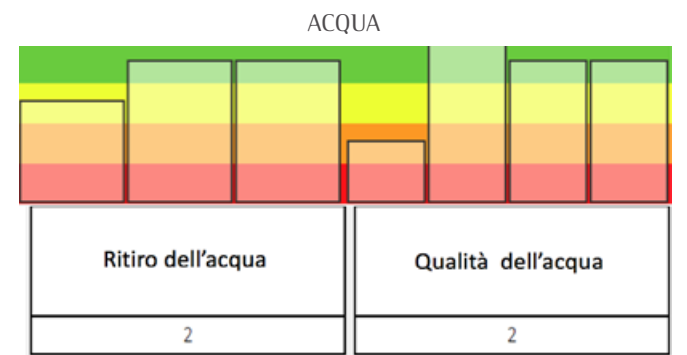
L'azienda, in generale, presenta margini di miglioramento per i valori di sostenibilità ambientale. Questo è dovuto soprattutto al fatto che ad oggi molte delle energie siano state investite nel risanamento del patrimonio fondiario incrementando i canoni d'affitto. Ad oggi poche aziende sono biologiche, il cui regolamento prevedrebbe dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale. Anche per quanto riguarda l'uso di fonti di energia rinnovabile, ad oggi la Fondazione non utilizza energia da fonti rinnovabili né esistono programmi per il riutilizzo degli scarti o per la riduzione degli stessi. Abbiamo deciso di considerare in questo pilastro l'integrità:

- Dell'atmosfera: valuta le misure per garantire un'aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell'aria.



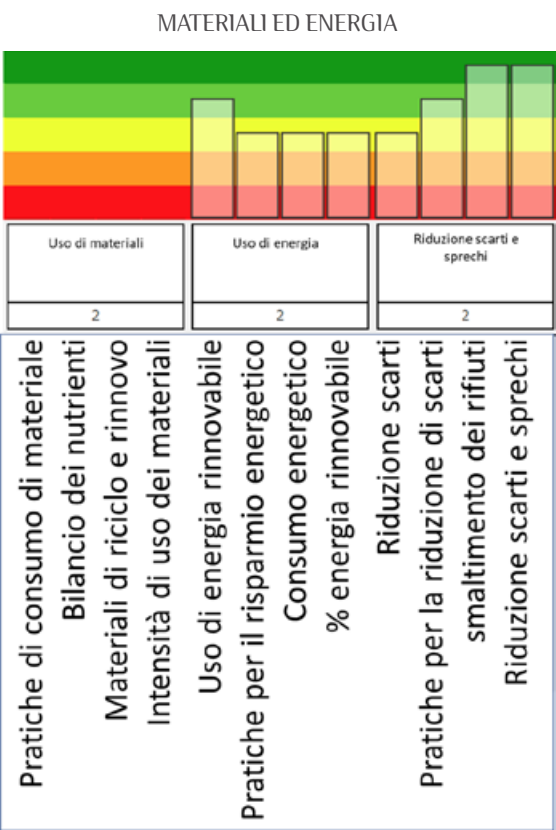
Sebbene sia difficile valutare le performance aziendali suggerite da questo indicatore al caso studio in oggetto, abbiamo deciso di considerarlo come stimolo per un miglioramento futuro e come spunto di riflessione. Infatti, attualmente non vi sono pratiche per ridurre l'inquinamento atmosferico né misure o politiche volte a ridurre l'impatto sull'aria. Tali azioni potrebbero essere prese in considerazione per mitigare l'impatto atmosferico nel comparto agricolo (es. adottare delle politiche per ridurre le emissioni di metano/CO2 dell'allevamento, adottare pratiche agricole a basso impatto come la minima lavorazione, migliorare la logistica ed efficientare i trasporti lungo la filiera) o monitorare la qualità dell'aria ed eventualmente implementare misure di compensazione o risanamento (ad es. piantando alberi e creando aree verdi).

- Dell'acqua: questo tema include sia l'utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.



Lo stesso discorso del paragrafo precedente può essere valido per l'uso sostenibile dell'acqua. Anche in questo caso, infatti, abbiamo deciso di considerare questo indicatore per valutare le pratiche e le politiche attuali e riflettere su possibili miglioramenti e sviluppi. Anche in questo caso, come per l'atmosfera, ad oggi non viene monitorata la qualità dell'acqua utilizzata per le operazioni agricole né esiste una politica della Fondazione specifica per l'adozione di pratiche che riducano o evitino l'inquinamento delle acque. Ad esempio, un possibile spunto potrebbe essere quello di incentivare e sensibilizzare gli agricoltori a pratiche agricole, come il biologico, che riducano l'uso di prodotti chimici come fertilizzanti e fitofarmaci che potrebbero contaminare le acque. Nel biennio 2017-2018 è stato effettuato un progetto per la sensibilizzazione degli affittuari a pratiche biologiche per la conservazione della biodiversità e della fertilità dei suoli. Tuttavia, ci sono ancora passi avanti che si possono fare per dimostrare agli agricoltori la convenienza (soprattutto economica) di tali pratiche. Infatti, ad oggi, solo poche aziende che affittano i terreni della Fondazione, producono con metodo biologico.

- Dei materiali e dell'energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all'ambiente naturale come residui o scarti. Include l'uso dei materiali, dell'energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.



Come per gli altri parametri relativi alla sostenibilità ambientale, non vi sono pratiche e attività che l'azienda ha implementato per riciclare i materiali e rendere efficiente l'uso dell'energia. Non vi sono fonti di energia rinnovabile né esistono pratiche per ridurre o riutilizzare gli scarti. Un possibile sviluppo futuro, la cui fattibilità andrebbe verificata con cura, potrebbe essere valorizzare gli scarti di cibo prodotti dalle mense dell'ospedale utilizzando come compost per i terreni. Inoltre, un altro esempio di pratiche che migliorerebbe l'uso dei materiali e dell'energia sarebbe l'uso di energia da fonti rinnovabili (i.e. pannelli solari, energia geotermica ecc.).

Sostenibilità Sociale:

Nel bilancio sociale vengono indicate le azioni svolte dalla Fondazione per la valorizzazione del personale, che viene considerata una risorsa preziosa come il patrimonio fondiario. Perciò i valori relativi alla sostenibilità sociale sono relativamente elevati, sia per l'attenzione alle condizioni dei lavoratori, alla loro formazione e ai loro diritti.

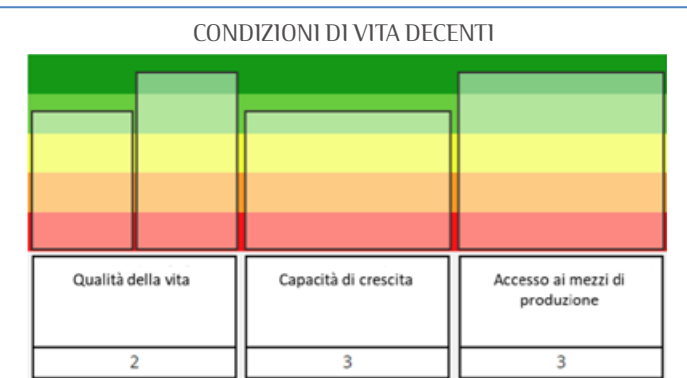
Nel Bilancio sociale del 2017 viene riportata la soddisfazione del personale, derivante da una indagine annuale. Il grado di soddisfazione del personale è cresciuto da 6,8 a 7,7 decimi, in particolare nelle aree risultate critiche nel 2016. Il questionario predisposto dall'ANAC misura 14 aree tematiche con 72 diversi parametri (Fig. 3).

SODDISFAZIONE DEL PERSONALE (scala di valutazione da 1 a 10)				
UTILIZZO	2017	2016	2015	Var.17/16
La sicurezza e la salute su luogo di lavoro e lo stress	8,2	7,7	8,2	6%
Le discriminazioni	9,2	9,4	8,5	-2%
L'equità nella mia amministrazione	6,7	6,2	5,9	8%
La carriera e lo sviluppo professionale	7,4	6,3	5,7	17%
Il mio lavoro	7,7	6,9	6,8	12%
I miei colleghi	7,3	6,7	6,5	9%
Il contesto del mio lavoro	7,1	6,6	6,9	8%
Il senso di appartenenza	8,5	6,8	7,4	25%
L'immagine della mia amministrazione	7,8	6,9	6,5	13%
La mia organizzazione	8,3	6,4	6,6	30%
Le mie performance	7,5	6,2	6,6	21%
Funzionamento del sistema	7,1	5,6	5,7	27%
Il mio capo e la mia crescita	8,1	6,7	7	21%
Il mio capo e l'equità	7,4	6,5	6,7	14%
TOT	7,7	6,8	6,8	13%

Figura 3: Risultati del questionario relativo alla valutazione della soddisfazione del personale dal 2015 al 2017.

Tale pilastro della sostenibilità include:

- “Condizioni di vita decenti”: include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all'interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all'accesso alla terra e ai mezzi di produzione.

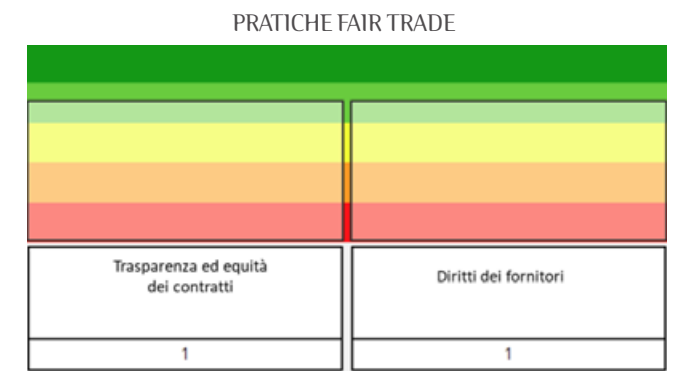


I valori relativi a questo indicatori rispecchiano i risultati del questionario sottoposto ai dipendenti. Inoltre, la Fondazione adotta una politica di smartworking che permette ai dipendenti di lavorare da casa un giorno a settimana (L. 81/2017). In aggiunta, al di fuori dell'orario lavorativo, sono organizzate proposte di visite guidate presso musei, mostre e monumenti. Per quanto riguarda il carico di lavoro dei dipendenti rispetto allo stipendio, a detta del Dott. Lanzarini i dipendenti guadagnano uno stipendio adeguato al carico di lavoro.

Inoltre, è importante mettere in evidenza che il processo di Job Evaluation del 2017 per la valutazione della formazione dei dipendenti ha rilevato la necessità di incrementare la formazione specialistica. Per questo, dall'inizio del 2018, sono stati avviati programmi personalizzati, come il corso di interfunzionalità, con un budget di 1.435 € a dipendente.

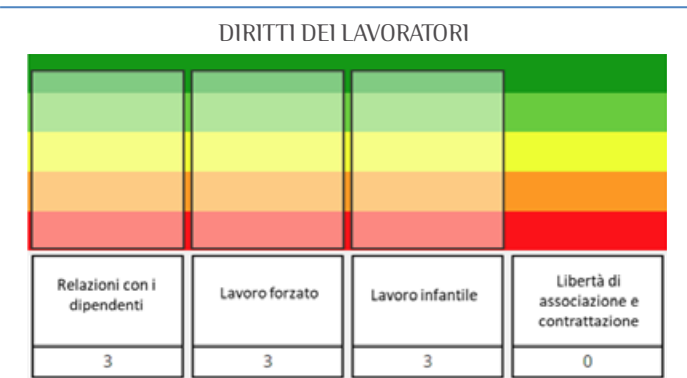
Tutto ciò rende i valori di questo indicatore relativamente alti.

- “Pratiche fair trade”: includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.



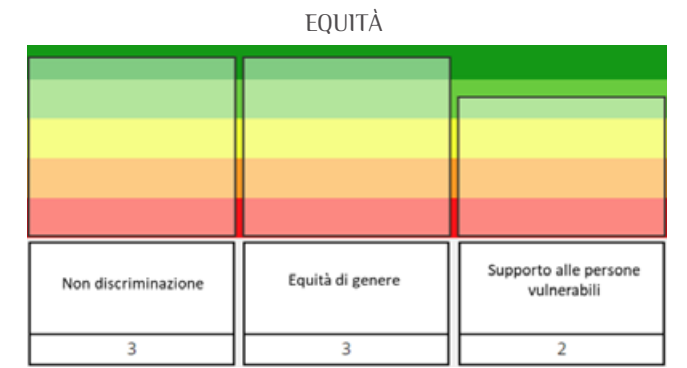
Abbiamo deciso di riferire questo indicatore al latte Ca' Granda, come prodotto su cui valutare l'equità e trasparenza del prezzo riconosciuto ai produttori. Ai produttori di latte biologico viene riconosciuto un prezzo giusto anche grazie al fatto che il latte viene commercializzato ad un prezzo giusto nel mercato sia valorizzando la qualità, sia il suo valore etico, dal momento che i ricavati vengono devoluti alla ricerca dell'ospedale Politecnico (da cui la definizione di “latte della ricerca”).

- “Diritti dei lavoratori”: sono l'insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.



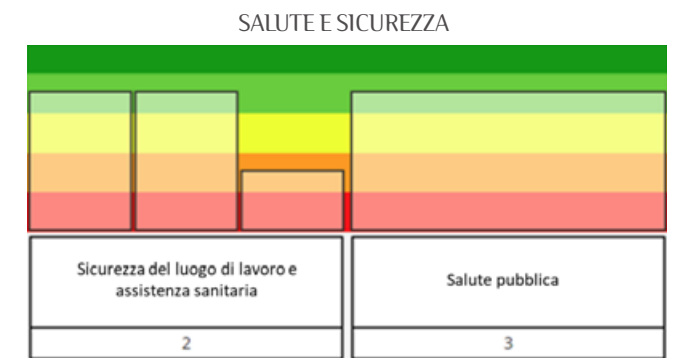
L'analisi riporta valori mediamente buoni per questo indicatore.

- “Equità”: include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.



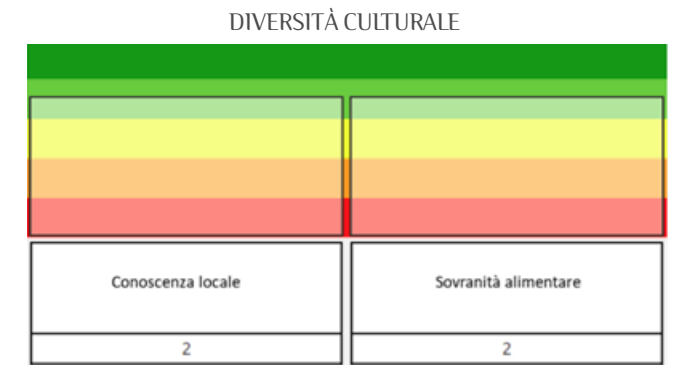
Il fabbisogno di personale è il risultato della misurazione dei carichi di lavoro in relazione agli obiettivi. La Fondazione applica il metodo MBO (in inglese Management By Objectives) per la valutazione del personale che si basa sui risultati raggiunti a fronte di obiettivi prefissati. La prima fase di reclutamento, come riportato nel bilancio sociale, è stata realizzata mediante rigorosi processi di selezione, che si è completata con un organico di 16 persone. Di questi, la metà sono donne, quasi il 90% sono tra i 30 e i 40 anni e più dell'80% sono laureati. Perciò i valori relativi a questo indicatore sono relativamente elevati. Tuttavia, nel bilancio sociale non viene riportata la filosofia della Fondazione rispetto al supporto ai disabili o alle persone vulnerabili in generale. Questo potrebbe essere uno spunto per una riflessione futura.

- “Salute e sicurezza”: include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l'assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.



La fondazione non garantisce cure mediche o assistenza sanitaria ai suoi dipendenti. Per questo il valore relativo a questo indicatore è molto basso. Questo potrebbe essere un aspetto da migliorare visto lo stretto rapporto con l'ospedale Policlinico.

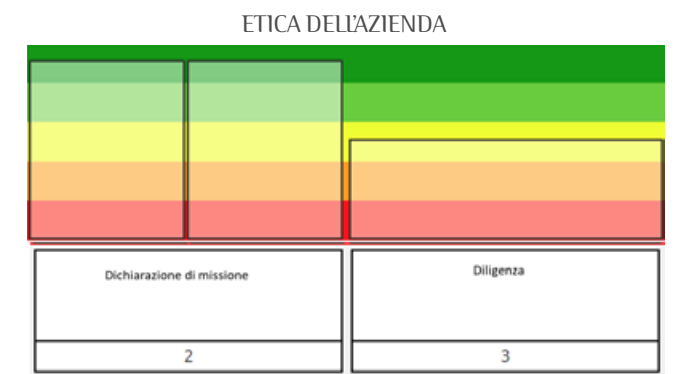
- “Diversità culturale”: è intesa come la qualità delle diverse culture. L'identità culturale è composta dall'etnicità, lingua, religione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare locale.



Inoltre, dal momento che l'azienda gestisce il 6% della SAU (Superficie Agricola Utilizzata) della provincia di Milano e Lodi, ha il potenziale e la responsabilità di contribuire alla sovranità alimentare della società. Allo stesso tempo, però, la Fondazione potrebbe contribuire maggiormente in futuro a preservare varietà locali, conoscenze locali e tradizionali e incentivare gli affittuari delle proprie terre ad adottare pratiche agricole più sostenibili. Per questo motivo, il valore relativo all'indicatore S 6.2.1 “Food sovereignty” riporta un valore medio.

Sostenibilità Istituzionale:

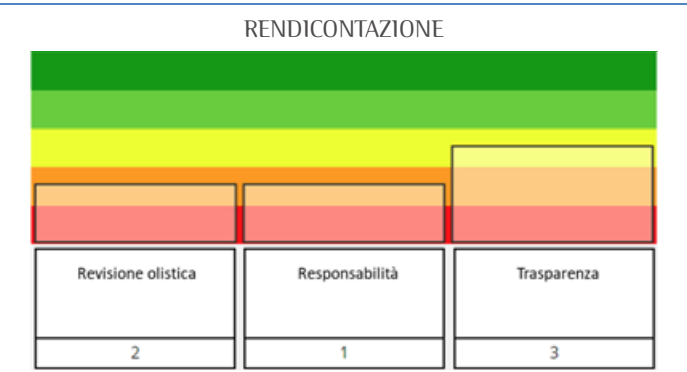
- Tale pilastro della sostenibilità include:
- L'etica dell'azienda: si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l'azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.



La mission è resa esplicita e comunicata a tutti gli stakeholders nel bilancio sociale e in molte presentazioni che la Fondazione tiene agli eventi pubblici e privati. Particolare enfasi viene data al fatto che i terreni della Fondazione derivano da lasciti e donazioni fin dal 1456. Il motto inciso in un antico orologio della Ca' Granda recita “Abbiate cura di ciò che vi è stato donato”. Questa esortazione rappresenta bene la mission della Fondazione che vuole essere quella di produrre nuove risorse finanziarie da destinare alla ricerca del Policlinico, attraverso la ge-

stione e la valorizzazione del patrimonio conferito. Nel bilancio sono rese pubbliche anche le azioni che la Fondazione ha intrapreso per perseguire all’obiettivo della propria mission. Tali azioni comprendono: l’innovazione agricola, la valorizzazione ambientale, lo sviluppo turistico, la partnership con l’università e il fund raising.

- Rendicontazione: include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni.



Attraverso il bilancio sociale tutte le informazioni circa la rendicontazione e la trasparenza, così come gli obiettivi e le performance aziendali sono chiaramente esplicitate e rese pubbliche. La sostenibilità è uno degli aspetti più rilevanti per la Fondazione e la sua amministrazione. Infatti, nel bilancio sociale viene riportato che uno dei principi del codice etico della Fondazione è la sostenibilità, con l’esplicito obiettivo di “coniugare valore economico, ambientale e sociale con l’obiettivo di soddisfare nel tempo le aspettative di tutti coloro che entrano in relazione con la Fondazione” (11). Tuttavia, ad oggi, non esiste uno strumento ufficiale per la valutazione della sostenibilità e perciò non è reso esplicito agli stakeholders il “livello di sostenibilità” del patrimonio né viene usato come base per le decisioni politico-amministrative della Fondazione. Nei prossimi anni, un possibile sviluppo potrebbe essere quello di includere la valutazione della sostenibilità della Fondazione come potenziale strumento per prendere decisioni politiche e nei processi decisionali. Per quanto riguarda l’indicatore che valuta la trasparenza della Fondazione (G 2.3.1) ha un valore relativamente alto in quanto ogni anno viene reso pubblico un bilancio sociale per misurare l’impatto del valore economico delle attività della Fondazione nell’ambito sociale e nella comunità civile, e con lo scopo di:

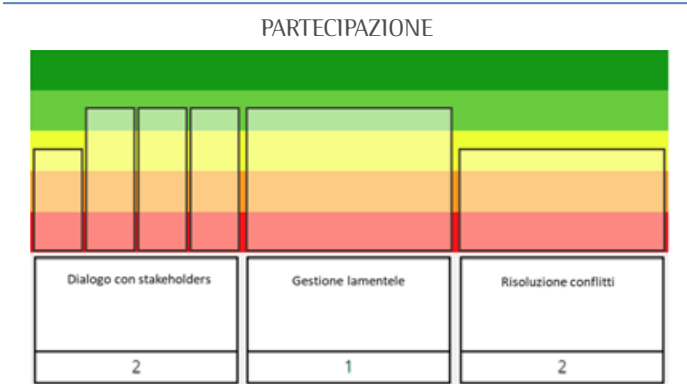
1. Rendere possibile la verifica di coerenza tra attività, risultati e missione;
2. Rendere visibili gli impatti generati;
3. Intensificare il dialogo con gli stakeholder;

La Fondazione ha coinvolto gli stakeholders principali (Fondazione IRCCS Ca’ Granda Ospedale Maggiore Policlinico, in quanto Fondatore; Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza, in rappresentanza delle organizzazioni professionali agricole; il Comune di Morimondo, in rappresentanza degli enti locali; il Parco del Ticino, in rappresentanza dei parchi regionali) nel processo di rendicontazione annuale, creando un bilancio sociale “partecipato”. L’obiettivo di tale bilancio partecipato è quello di (11):

- ✓ Presentare Le Aree Di Intervento Considerate Strategiche Dalla Fondazione;
- ✓ Conoscere La Loro Opinione Su Obiettivi E Operato Della Fondazione;
- ✓ Individuare Le Loro Esigenze Informative Rispetto Alle Attività Svolte;
- ✓ Ascoltare Eventuali Proposte Per Ulteriori Aree Di Intervento.

Perciò il valore relativo all’indicatore di trasparenza (G 2.3.1) è relativamente alto.

- Partecipazione: si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l’inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.



Sono considerati come stakeholders della Fondazione il Fondatore, il personale, i ricercatori, gli affittuari, i fornitori, le organizzazioni professionali, le autorità civili, le comunità e le associazioni territoriali. Nel bilancio sociale viene riportato che gli stakeholder sono stati identificati a seguito di una mappatura delle relazioni esistenti e vengono rappresentati con il seguente grafico (Figura 4):

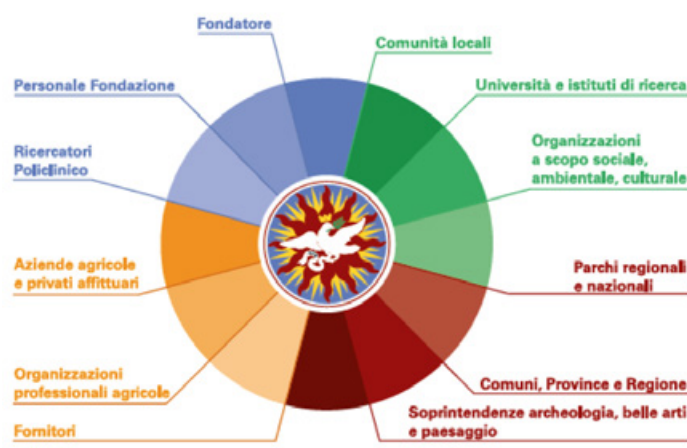
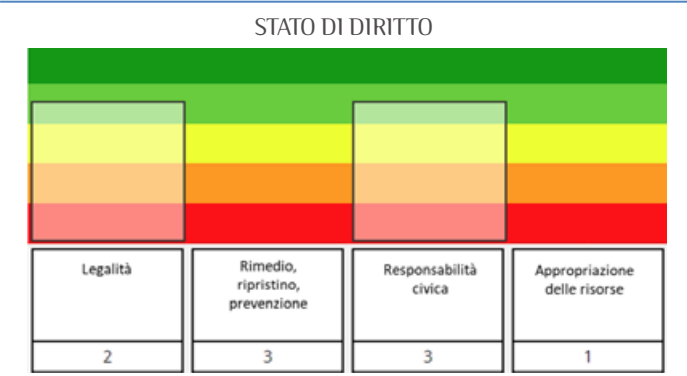


Figura 4: Rappresentazione grafica degli stakeholders delle Fondazione Sviluppo Ca’ Granda.

I processi che determinano l’inclusione degli stakeholders fanno sì che tutti i valori relativi a questo indicatore siano relativamente elevati, come si evince dal grafico “Partecipazione” sopra.

- Stato di diritto: vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell’individuo e dei gruppi di persone.



Per questo indicatore è stato considerato solo il sotto-indicatore di “legalità” (G4.1.1). Tale valore è relativamente elevato dal momento che attraverso il bilancio sociale del 2017 viene reso esplicito agli stakeholders la congruenza tra gli obiettivi e le valutazioni della Fondazione e le attese degli Stakeholders. Di seguito vengono riportati i risultati di tale valutazione.

Gestione “separata” del patrimonio	
Valutazione della Fondazione	Esaminando i risultati e l’attività della Fondazione, gli stakeholder riconoscono la validità della scelta di separare la gestione patrimoniale da quelle assistenziale. La Fondazione rappresenta un “meccanismo virtuoso” in grado di migliorare il risultato complessivo, sotto la garanzia di una governance unitaria , in cui i membri del Consiglio di Amministrazione dell’ente sanitario sono gli stessi del CdA dell’ente patrimoniale. Ciò permette il raggiungimento della missione della Fondazione, ovvero la gestione del patrimonio per finanziare la ricerca del Policlinico.
Attese degli stakeholder	Continuare l’attività di valorizzazione del patrimonio, attraverso l’ottimizzazione della redditività, così da produrre la massima realizzazione della missione della Fondazione.
Trasparenza ed equità gestionale	
Valutazione della Fondazione	Gli stakeholder riconoscono che la Fondazione è riuscita a modificare le condizioni di gestione preesistenti, a partire dal superamento del trattamento differenziato e parcellizzato nella gestione contrattuale . Le regole chiare fissate nei nuovi contratti - a partire da un regolamento generale e dagli accordi quadro con le OO.PP. - hanno prodotto parità di trattamento tra i conduttori e una gestione più equa ed efficiente .
Attese degli stakeholder	1. Contemperare le condizioni contrattuali con aspetti di “sostenibilità economica della gestione”, in particolare per ciò che attiene le manutenzioni degli immobili . 2. Definire modalità che garantiscano gli adempimenti contrattuali a carico dei conduttori, tutelando la vitalità economica delle aziende agricole .
Valorizzazione del patrimonio	
Valutazione della Fondazione	Gli stakeholder riconoscono che l’azione della Fondazione contribuisce ad accrescere : 1) “la cura” dei suoi territori - attraverso l’impegno per lo sviluppo delle attività agricole e della fruizione turistica - e, di conseguenza, il senso di appartenenza delle comunità locali. 2) Le tradizioni legate alla storia della Ca’ Granda , riscoprendone il valore di patrimonio collettivo. 3) La capacità di valorizzare la vocazione turistica dei territori , attraverso azioni di marketing territoriale, di miglioramento ambientale, di promozione culturale e di valorizzazione dei prodotti tipici locali, con potenziali effetti positivi sull’economia locale.
Attese degli stakeholder	1. Incentivare le coltivazioni biologiche , anche mediante un supporto concreto alle aziende agricole, in considerazione del periodo necessario alla conversione dei terreni dalla coltivazione convenzionale 2. Proseguire nell’azione di valorizzazione del patrimonio artistico-culturale e naturalistico , a vantaggio di tutta la comunità territoriale..

Figura 5: Risultati emersi dal bilancio sociale partecipato effettuato con gli Stakeholders principali della Fondazione. La valutazione della Fondazione è messa a confronto con i risultati attesi degli stakeholders.

- Gestione olistica: si riferisce alla gestione integrata del sistema nel suo insieme. Valuta se l’azienda consideri impatti diretti e indiretti sull’economia, sulla società e sull’ambiente, mirando ad un continuo miglioramento dello sviluppo sostenibile della società.

Per quanto riguarda la gestione olistica dell’azienda, l’azienda valuta e riporta nel sito gli impatti delle proprie azioni sull’economia e sulla società. L’impatto sull’ambiente può ancora essere sviluppato (i.e. maggior numero di aziende biologiche, politiche di riduzione di emissioni atmosferiche, agevolazioni per prodotti biologici nei capitolati delle mense dell’ospedale ecc.), così come la valutazione sulla sostenibilità generale dell’azienda. Infatti, nel bilancio sociale viene definito l’obiettivo di sostenibilità della Fondazione, come detto precedentemente, ma non viene detto se e con che strumento viene valutata nelle diverse azioni volte a raggiungere quell’obiettivo. Per questo l’indicatore riporta un valore medio, che può essere uno spunto di riflessione per sviluppi futuri.



I ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Dialogo e coinvolgimento con gli stakeholders;
- Bilancio sociale: trasparenza e informazione della mission, della gestione economica e delle azioni intraprese dalla Fondazione, includendo la gestione del patrimonio donato dai cittadini;
- Gestione del personale;
- Azioni volte alla valorizzazione del patrimonio e all'informazione;
- Latte Ca' Granda;
- Investimenti mirati ad aumentare la sostenibilità nel lungo periodo;
- Profitto economico positivo al netto delle spese e delle tasse; Weaknesses (punti di debolezza)
- Non esiste uno strumento per la valutazione della sostenibilità aziendale che possa essere utilizzato come base per prendere decisioni politico-amministrative;
- Non viene utilizzata energia rinnovabile;
- Non esistono programmi per la riduzione degli impatti in aria, suolo, acqua e riduzione/gestione degli scarti;
- Percezione dei dipendenti sull'equità dell'amministrazione e funzionamento del sistema. Sebbene sia migliorata rispetto

agli ultimi due anni, i dipendenti riportano un valore rispettivamente di 6.7 e 7.1 su 10 per le due voci sopracitate;

- Non vengono fornire cure mediche o assistenza sanitaria i dipendenti;
- Difficoltà nel prendere decisioni politiche e di investimento dovuta alla complessità e alla natura dell'ente (Fondazione).

Opportunities (opportunità)

- Creazione di un legame diretto tra territorio con le sue produzioni e i fruitori dell'ospedale. Da questo ne deriva sia un potenziale di cibo come strumento di educazione alimentare per i consumatori, sia di supporto per l'economia locale;
- Patrimonio fondiario molto vasto;
- Creare momenti per la diffusione delle buone pratiche e far conoscere l'applicazione di pratiche agricole sostenibili direttamente in campo, eventualmente replicabili anche in altre realtà, diretto ad agricoltori, ricercatori, consumatori, decisori politici;
- Fondazione come ente promozione di buone pratiche sostenibili (metodo di coltivazione biologica, educazione a stili di vita sani, economia locale, turismo sostenibile, produzione e valutazione di servizi ecosistemici ecc.).

Threats (minacce)

- Green washing: fenomeno per cui le aziende creano un'immagine di sé più sostenibile di quella reale, allo scopo di nascondere i reali effetti negativi per l'ambiente che la propria attività crea;
- Malcontento degli affittuari dei terreni;
- Burocrazia amministrativa;

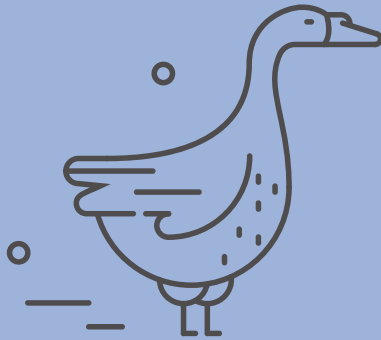
I CONCLUSIONI

Gli attuali sforzi, precedentemente illustrati, riguardo gli obiettivi e le iniziative intraprese da Fondazione Sviluppo Ca' Granda rappresentano per OPERA un caso studio fondamentale per mettere in evidenza le buone pratiche di una realtà che combina il tema della salute, dell'agricoltura e dell'educazione. Attraverso l'analisi del presente caso studio con SAFA, sono state evidenziate le criticità rispetto alla transizione verso un modello agroecologico. Ovvero le criticità nel creare un collegamento diretto tra la produzione delle aziende affittuarie dei terreni della Fondazione e il consumo nelle mense dell'ospedale, utilizzando il cibo come strumento di educazione e cura. Attualmente le mense non si riforniscono dai produttori affittuari della Ca' Granda, sebbene questa opzione è stata valutata, dal momento che il costo del pasto sarebbe troppo costoso per il consumatore. Le criticità fondamentali che limitano tale processo di transizione potrebbero essere affrontate a livello politico-amministrativo della Fondazione. Una politica per creare la filiera diretta all'interno della Fondazione, se supportata da una adeguata formazione e sensibilizzazione dei consumatori sull'importanza della qualità, dell'origine della materia prima e dell'impatto ambientale con cui è stato prodotto, potrebbe aiutare una transizione verso un modello agroecologico importante. Certamente la complessità e la vastità dei territori sono elementi che rendono ancor più difficile l'applicazione di politiche volte alla sostenibilità delle aziende (ad oggi per lo più convenzionali) e a creare una filiera corta. I numerosi progetti di filiera che sono in corso, attuati dalla Fondazione, non sempre sono replicabili in aziende a scala più ampia e non vengono conside-

rate delle dinamiche che nella realtà sono invece presenti e vincolanti (politiche nazionali per la gestione degli appalti, concorrenza con il mercato ecc.). Il progetto "Latta Ca' Granda", che fornisce molti vantaggi sia economici che ambientali (essendo biologico) sia per la salute dei consumatori, come spiegato precedentemente, potrebbe essere replicato per altri prodotti dei territori della Fondazione come riso, legumi e altro. Dai risultati dell'analisi di produzioni e consumi attuali, risulta evidente che gli attuali consumi di legumi, frumento e frutta delle mense, sono nettamente superiori alla produzione attuale. Allo stesso tempo però la produzione totale di vegetali è superiore al consumo. Questo significa che le produzioni sarebbero sufficienti a soddisfare la domanda e quindi gli agricoltori avrebbero un canale di vendita che valorizza i loro prodotti e che gli consentirebbe di adottare tecniche sostenibili (biologiche, di agricoltura integrata ecc.). In particolare, i legumi rappresentano una coltura interessante sia dal punto di vista nutrizionale in quanto ricchi di proteine, sia dal punto di vista agronomico in quanto in grado di apportare azoto al terreno in maniera naturale.

I FONTI

- 1) <https://www.barillacfn.com/m/publications/pp-malnutrizione.pdf>
- 2) <https://docplayer.it/4138477-Www-barillacfn-com-info-barillacfn-com.html>
- 3) <http://www.salute.gov.it/portale/rapportiInternazionali/dettaglioContenutiRapportiInternazionali.jsp?lingua=italiano&id=4867&area=rapporti&menu=programmi>
- 4) <https://www.fondazionedietamediterranea.it/ricerca-2/bibliografia-scientifica/>
- 5) www.fao.org/ag/humannutrition/25918-0f-89629169d179b29a284d08802cf9e89.pdf
- 6) <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30830-obiettivo-3-assicurare-la-salute-e-il-benessere-per-tutti-e-per-tutte-le-eta>
- 7) <http://www.adocnazionale.it/agenda-2030-sviluppo-sostenibile-17-obiettivi/>
- 8) www.policlinico.mi.it/AMM/Patrimonio/IndexPatrimonio-Policlinico.html
- 9) http://www.fondazionesviluppocagrande.it/wp-content/uploads/2016/09/Art-_FMI_31.pdf
- 10) http://www.fondazionesviluppocagrande.it/latte_ca_granda/
- 11) <http://www.fondazionesviluppocagrande.it/bilancio/>
- 12) <https://www.nature.com/articles/ng.3527>
- 13) <http://www.epigen.it/categories/project>



I APPENDICE

Appendice 1

Materie prime con relative dosi utilizzate nelle mense dell'ospedale Policlinico per ciascuna porzione divise per colazione/merenda, primi, secondi/contorni e extra.

Composizione del pasto (es. primo, secondo, frutta)

MENU' DEGENTI

COLAZIONE costituita da: latte, caffè, orzo, the o camomilla con panino o fette biscottate e marmellata (mignon) o biscotti.

MERENDA

- per reparti pediatrici costituita: da latte, caffè, orzo, the o camomilla con panino o fette biscottate e marmellata (mignon) biscotti oppure yogurt o budino;
- per degenti ordinari: the o camomilla, zucchero o dolcificante

DUE PASTI costituiti da:

- un primo piatto (a scelta fra quattro alternative al giorno di cui una in bianco ed una in brodo);
- un secondo (a scelta fra quattro alternative al giorno a base di carni rosse, bianche, pesce, uova, un piatto a base di affettato e una a base di formaggio)
- un contorno (a scelta fra due crudi e due cotti);
- pane, pane integrale e grissini (a scelta in confezione singola);
- frutta di stagione cruda o cotta;
- acqua minerale (gassata o naturale) 0,5 l a pasto, in bottiglie di plastica (PET);
- dolce (da fornire ad ogni pranzo domenicale).

Dovranno essere sempre presenti 4 bustine monodose contenenti:

- Olio extra vergine oliva 10 ml
- Aceto di vino 10 ml
- Formaggio grana padano/ parmigiano reggiano grattugiato 5g
- Sale 1 g.

DOPO CENA costituito da: camomilla o tisana, zucchero o dolcificante

MENÙ PER DIPENDENTI:

- un primo piatto (a scelta tra quattro alternative di cui una in bianco e una in brodo);
- un secondo (almeno quattro scelte, di cui due piatti del giorno a base di carni rosse o bianche, pesce, uova, formaggi, affettati);
- un contorno (almeno quattro scelte, di cui due cotti e due crudi);
- pane comune o integrale o grissini (tutti in confezione singola);
- frutta di stagione (cruda o cotta nel periodo invernale), o yogurt (interi o alla frutta), o budini confezionati;
- bevande (a scelta tra 0,5 l di acqua minerale (frizzante o naturale) e 0,2 l di bevande (gazzosa, coca cola, aranciata, ecc.)).

Provenienza materie prime

ITALIA – UNIONE EUROPEA



Colazione/Merenda

	Dose
Latte	200 ml
Caffè d'orzo	q.b.
Tè	q.b.
Camomilla	q.b.
Biscotti	50 g
Fette biscottate	30 g
Pane comune	50 - 60 g
Pane integrale	50 - 60 g
Succo di frutta/mousse di frutta	1 dose
Miele/marmellata confezione monodose	1 dose
Yogurt intero, magro, alla frutta	1 dose
Budino	1 dose
Gelato	1 dose

Primi

	Dose (g)
Pasta/riso asciutti	80 - 100
Pastina/riso in brodo	40
Ravioli/tortellini/gnocchi asciutti	150
Ravioli/tortellini in brodo	100
Semolino	40
Polenta cotta	200
Pizza margherita	250

Secondi/contorni

	Dose (g)
Carne fresca	130
Pesce fresco	150
Tonno in scatola sottolio/al naturale	80
Carne in scatola	80
Uova	n° 2
Affettato	80
Formaggio fresco	100
Ricotta	200
Patate	200
Verdure per brodo/passato	80
Verdura cotta	200
Verdura cruda	70
Piselli surgelati	100
Legumi secchi	50

Extra

	dose
Grissini	3 dosi
Frutta fresca	200 g
Parmigiano per pietanza	70 g
Parmigiano per condimento (bustine)	1 dose
Olio extravergine di oliva	2 bustine
Acqua minerale naturale (contenitore PET)	500 ml
Acqua minerale gassata (contenitore PET)	500 ml
Zucchero bustine	n°2

