

news alimentazione



mensa in ospedale

arrivano i prodotti a km zero

Frutta e verdura passano dal campo direttamente alla mensa dell'ospedale, per i pasti dei malati e dei dipendenti: è questo il progetto "Ospedale a km zero", realizzato dall'Irccs policlinico San Donato, alle porte di Milano, con la Coldiretti. Mele, pere, sedano, cipolle, insalata e aromi provengono da varie aziende agricole lombarde. Le carote, le zucchine e i kiwi, invece, sono coltivati nel veronese, mentre i pomodori e gli agrumi sono specialità del Sud Italia. Gli esperti del policlinico suggeriscono, poi, che cosa si può fare per cambiare stile di vita a tavola. Preferire prodotti locali, che non subiscono lunghi trasporti con mezzi inquinanti; scegliere frutta e verdura di stagione, che consumano meno energia per la conservazione; acquistare direttamente dal produttore; privilegiare i prodotti sfusi, senza imballaggi; fare la spesa in gruppo, per diminuire l'impiego di energia per il trasporto; evitare piatti e bicchieri di plastica, molto inquinanti; fare sempre la raccolta differenziata per recuperare materiali ed energia attraverso il riciclo dei rifiuti.