

---

## Rebus, per recuperare cibo e farmaci avanzati

**Autore:** Chiara Andreola

**Fonte:** Città Nuova

**Il progetto, partito da Verona su iniziativa delle Acli, si è già diffuso in altre Regioni. Consente il riciclo di alimenti e medicinali e dà diritto a sgravi fiscali.**

A ciascuno di noi sarà sicuramente capitato, con una sensazione mista di dispiacere e di fastidio, di **veder gettare cibo ancora buono** in mense, ristoranti, rosticcerie dei supermercati all'ora di chiusura; pensando a come tante persone potrebbero ancora farne buon uso. Fortunatamente negli ultimi anni, grazie anche ad alcune modifiche legislative in questo senso, **hanno preso il via numerose buone pratiche di recupero e riutilizzo**: tra le più significative c'è il progetto **R.e.b.u.s. (Recupero eccedenze beni utilizzabili solidalmente)**, partito da Verona oltre otto anni fa su iniziativa delle **Acli** e ora diffuso alle province di **Vicenza, Mantova e Brescia** – e in fase di implementazione ad **Ancona, Reggio Emilia e Frosinone**. L'idea centrale del progetto è quella di **eliminare tutti i passaggi di intermediazione dell'attività di recupero**, mettendo in contatto direttamente azienda donatrice ed ente beneficiario: si eliminano così costi di magazzino ed inefficienze nella distribuzione, oltre a garantire **migliori condizioni igienico-sanitarie del materiale recuperato** (ed evitando, ironia della sorte, sprechi in fase di redistribuzione). **Le eccedenze alimentari vengono recuperate da mense scolastiche, mercati ortofrutticoli, grossisti e produttori di generi alimentari, ristorazione organizzata; ma anche farmacie e canali di donazione di prodotti di prima necessità di vario genere, perché non è soltanto il cibo ad andare sprecato se non utilizzato in tempo utile**. Tutto ciò che finirebbe nel cassonetto se non venduto a breve viene così **redistribuito immediatamente ad oltre sedicimila persone in condizione di disagio**, grazie all'opera di **un centinaio tra associazioni ed enti no profit che le assistono**. Nel corso del 2017 sono stati **recuperati oltre 1 milione di kg di generi alimentari per un valore economico che supera i 2 milioni di euro, e 5 mila confezioni di farmaci per un valore di oltre 65 mila euro**. Per il 2018 i dati sono ancora parziali e riferiti ai primi sei mesi, ma evidenziano un **trend in crescita**: i kg di cibo recuperato hanno sfiorato i 700 mila, e sono state 5280 le confezioni di farmaci recuperate – più che in tutto l'anno precedente. Cuore del progetto, si diceva, è **Verona; dove sono una sessantina le aziende donatrici**, e sono state siglate **convenzioni specifiche con Federfarma e Veronamercato**. Anche il Comune, come capofila del progetto, si è impegnato ad agevolarlo: il regolamento comunale prevede infatti **una riduzione sulle tariffe dei rifiuti per gli esercenti che vi aderiscono**, che va a sommarsi ai vantaggi fiscali previsti dalla normativa nazionale. **Le Acli, da parte loro, garantiscono la tracciabilità della donazione**; e forniscono all'azienda dati utili ad ottimizzare gli acquisiti e valutazioni di impatto ambientale, economico e sociale. I risultati incoraggianti hanno spinto anche le **province di Ravenna, Rimini, Varese, Venezia, Firenze, Bari, Foggia e Napoli ad avviare una fase di confronto per estendere il progetto** ai propri territori. Numerosi convegni nazionali ed internazionali hanno inoltre dato spazio al progetto come esempio di buona pratica. Insomma, i presupposti perché il progetto cresca ancora ci sono tutti.