

«Recup», lotta allo spreco alimentare: l'idea di Rebecca Zaccarini

 twnews.it/it-news/recup-lotta-allo-spreco-alimentare-l-idea-di-rebecca-zaccarini

Theworldnews

 «Recup», lotta allo spreco alimentare: l'idea di Rebecca Zaccarini

«Recup» conta circa 250 soci volontari ed è una presenza fissa in una decina di mercati italiani: l'idea di Rebecca Zaccarini è quella di recuperare frutta e ortaggi che altrimenti verrebbero buttati

È il 2014 e il mercato di Wazemmes a Lille, cittadina della Francia settentrionale, è il solito tripudio di colori: quelli dei bouquet di fiori, della frutta e della verdura, delle spezie, delle marmellate, del pane sfornato da poco. Tra le bancarelle si aggira un gruppo di ragazzi. Sono una ventina. Parlano con i venditori, raccolgono vari alimenti freschi, li portano sulla scalinata di una chiesa vicina e qui li distribuiscono tra loro. Se avanza qualcosa, lo regalano ai passanti. **Si tratta per lo più di vegetali con qualche difetto, che hanno perso la brillantezza e la consistenza soda dei primissimi giorni. Ancora commestibili, certo, ma ormai impossibili da vendere e per questo, terminata la giornata di mercato, destinati a finire nella spazzatura.**

Nel gruppo c'è anche **Rebecca Zaccarini, classe 1991**. Partita da Milano, è arrivata in Francia per un Erasmus di nove mesi. Nel mercato di Wazemmes sono attivi alcuni progetti per recuperare cibo e beni di prima necessità per gli indigenti, ma la raccolta a cui Rebecca sta prendendo parte è qualcosa di diverso: è una consuetudine informale che alcuni amici e compagni di università francesi praticavano da prima del suo arrivo e nella quale l'hanno subito coinvolta. È in una di queste giornate tra i banchi del mercato di Lille che è stato gettato il seme di quello che è poi diventato **Recup, associazione italiana che combatte lo spreco alimentare e l'esclusione sociale raccogliendo e redistribuendo gratuitamente gli alimenti invenduti in vari mercati di Milano e Roma.**

Proprio per il progetto Recup Rebecca Zaccarini, fondatrice e oggi vicepresidente, ha vinto lo scorso maggio il primo premio di *Terre de Femmes*, concorso promosso dalla Fondazione Yves Rocher per **celebrare le donne impegnate in progetti sociali e ambientali.**

Dall'ispirazione alla realtà – Rebecca torna a Milano alla fine del 2014 e in pochi mesi il seme diventa germoglio. «Continuavo a pensare al mercato come a un luogo di scambio ma anche di spreco alimentare, che però poteva essere prevenuto», racconta lei, «In Francia, dove l'aspetto sociale è molto più sviluppato che da noi, avevo visto un mélange di realtà, associazioni e gruppi informali che facevano qualcosa a riguardo. All'epoca abitavo vicino al mercato di viale Papiniano: ho iniziato ad avere un occhio più attento e ho notato che c'erano molte persone che recuperavano il cibo dalla spazzatura vicino alle bancarelle.

Perché farlo, mi sono chiesta, quando potremmo chiederlo direttamente ai commercianti, prima che lo gettino via? Così ho fatto, cercando inizialmente di coinvolgere i miei coinquilini, ma anche le persone che vedevo frugare tra gli scarti».

L'avventura italiana è iniziata con un semplice banchetto e la formazione di un collettivo; poi sono arrivate la scelta del nome Recup, l'apertura di una pagina Facebook dedicata, la definizione del progetto e del logo e, nel 2016, la costituzione dell'associazione vera e propria.

Una crescita esponenziale

«La decisione di costituirci come associazione è nata quando eravamo dieci persone ed eravamo presenti in 3-4 mercati milanesi», spiega Rebecca. A pochi anni di distanza, **Recup conta circa 250 soci volontari ed è una presenza fissa in una decina di mercati a Milano, in tre a Roma e in uno a Busto Arsizio, in provincia di Varese.** «Il mercato di San Donato (provincia di Milano) è in fase di avviamento e più volte a settimana siamo anche all'**Ortomercato** di Milano», prosegue. In ciascuno di questi luoghi un piccolo gruppo di volontari allestisce il banchetto di Recup, raccoglie dai commercianti la frutta e la verdura destinata all'immondizia, seleziona il cibo ancora buono, lo pesa e poi lo consegna a chiunque lo desideri. «Nei mercati cittadini distribuiamo tra i 100 e i 300 kg di cibo alla volta, ma all'**Ortomercato** arriviamo a recuperarne dai grossisti anche 4 o 5 tonnellate, che poi consegniamo ad alcune associazioni. La stragrande maggioranza dei commercianti è felicissima dell'iniziativa. Alcuni si oppongono, ma si contano sulle dita di una mano: loro preferiscono buttare via il cibo, invece che darlo a noi».

Lotta allo spreco, non carità

Impossibile da quantificare, invece, è il numero di persone che passa ogni giorno dai punti raccolta di Recup e si porta a casa frutta e verdura a piacimento. Ce n'è per tutti: per i volontari che partecipano attivamente all'iniziativa, per chi si reca al mercato appositamente per cercare il banco dell'associazione e riempire qualche sporta e anche per chi ci passa per caso e, incuriosito, chiede informazioni. «Il fine non è fare la carità, ma creare collaborazione tra le persone e contrastare lo spreco di alimenti», ci tiene a precisare Rebecca, «Il progetto è cresciuto molto soprattutto nell'ultimo anno e mezzo, durante la pandemia. Sono aumentate le persone in difficoltà e il bisogno di aiuto, ma anche il numero di volontari: tanti hanno perso il lavoro e hanno impiegato così il maggiore tempo libero a disposizione».

Le sfide per il futuro

Ci sono, insomma, la capacità visionaria di trasformare un'ispirazione in un progetto concreto, la bellezza del volontariato, i riconoscimenti e la crescita costante, che include vari progetti collaterali (ad esempio i laboratori per bambini per creare colori a partire dagli scarti alimentari e i catering realizzati con gli alimenti di recupero cucinati). Ma non mancano le difficoltà, che rendono urgente un cambio di prospettiva per il futuro e un nuovo, coraggioso passo. «Siamo tutti volontari che fanno altri lavori o che, per dedicarsi a Recup, rinunciano ad altri progetti retribuiti. Questo è un problema per la gestione dell'associazione, soprattutto dopo la crescita dell'ultimo periodo». **Il prossimo obiettivo?** «Valutare la fattibilità della

creazione di un'impresa che, affiancata all'associazione, possa garantire dei posti di lavoro, ovvero possa stipendiare almeno alcune delle persone che si occupano di Recup a tempo pieno. Così potremmo salvare ancora più cibo dallo spreco», dice Zaccarini, che ha messo a punto l'idea anche grazie a un Master in imprenditoria sociale recentemente conseguito, «Per ora le uniche entrate vengono dalle tessere associative; partecipiamo a dei bandi e abbiamo sperimentato delle campagne di crowdfunding, di cui una ancora in corso, che però non riscuotono grandissimo successo. Si potrebbe fare di più. Un progetto come Recup, soprattutto quando viene dai giovani, dovrebbe essere supportato, perché cambia il volto della città e la migliora. Non si può vivere di solo volontariato: sarebbe bello avere un sostegno dalle amministrazioni locali, che sia però un sostegno economico, vero e concreto. Dovrebbe esserci una maggiore sinergia tra associazioni, imprese e amministrazioni».

LEGGI ANCHE

Le donne di Rural, custodi della biodiversità

LEGGI ANCHE

Madri della terra: quando l'agricoltura è donna