

ACCORDO TRA **LEROY MERLIN** E REGUSTO

# La lotta anti-spreco estesa ai materiali donati al Non profit

**L**a lotta agli sprechi si estende sempre di più oltre l'alimentare. Grazie alla diffusione di tecnologie innovative, le donazioni rappresentano uno strumento fondamentale anche in settori diversi dal cibo, come quello dell'edilizia e dell'arredamento. Sulla scia della cosiddetta Legge anti-spreco (Legge 166 del 2016) sono in aumento le aziende italiane che decidono di donare prodotti invenduti ed eccedenze di magazzino agli enti non-profit.

Ieri a Montecitorio è stata presentata la partnership che **Leroy Merlin**, l'azienda multispecialista in prodotti per la casa, ha siglato con Regusto, società attiva nella riduzione degli sprechi. In particolare **Leroy Merlin** è la prima realtà nella grande distribuzione non-food ad aderire alla piattaforma digitale che sfrutta la tecnologia blockchain per gestire le donazioni di eccedenze al Terzo Settore. Dopo il primo test avviato nel negozio di Baranzate (MI), il progetto è stato esteso a tutti i 50 punti vendita in Italia. Ogni store può caricare autonomamente sulla piattaforma le referenze da donare, le quali potranno essere prenotate dalle associazioni iscritte a Regusto. Ogni donazione è tracciata con la blockchain, rendendo disponibili report, statistiche e indici di impatto ambientale, come le emissioni di CO2, lo spreco di acqua e il consumo di suolo evitati. «La Legge 166 ha consentito in questi anni di sottrarre allo spreco migliaia di tonnellate di alimenti e farmaci - ha spiegato la prima firmataria del provvedimento Maria Chiara Gadda, capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura -. Ora bisogna fare un passo in avanti, perché questa legge rende già possibile il recupero di molti altri prodotti non alimentari che risultano in eccedenza e possono rispondere ai bisogni dei cittadini in difficoltà». Mauro Carchidio, direttore immobiliare e sviluppo sostenibile di **Leroy Merlin** Italia, ha sottolineato che «spesso siamo spesso portati a considerare lo spreco come qualcosa legato solo al settore alimentare, ma in realtà sono molte le inefficienze dal punto di vista energetico o sull'utilizzo dei materiali». Con la partnership di ieri, ha evidenziato Marco Raspati, ceo di Recuperiamo srl (a cui fa capo Regusto) «è stato fatto un passo avanti nell'ottica di un sistema circolare che mira a ridurre lo spreco a 360 gradi».

**Luca Mazza**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



087193