



# Il portale che converte lo spreco in valore

**Maria Comotti**  
@mariacomotti

Regusto fa incontrare la domanda di enti no profit e l'offerta di eccedenze di prodotto. I casi Rovagnati e Leroy Merlin

Un portale che previene e riduce lo spreco, alimentare e non, attraverso un modello di sharing for charity innovativo a livello europeo, perché introduce la tecnologia blockchain così che tutte le transazioni siano tracciate e

trasparenti e perché, attraverso il nuovo business model presentato a fine giugno 2022, diventa gratuito per le aziende che decidono di utilizzarlo. **Regusto, la piattaforma creata nel 2020 dalla startup Recuperiamo, mette oggi in collegamento ol-**

**tre 450 aziende e 500 enti no profit:** le prime possono donare o vendere a prezzi simbolici le proprie eccedenze, mentre le seconde possono ricevere prodotti da distribuire a chi ne ha bisogno. Le parole d'ordine di questo circolo virtuoso sono soste-

nibilità (l'attività dell'impresa è in linea con gli obiettivi di sviluppo delle Nazioni Unite per l'agenda 2030 ed è stata inserita da Fondazione Barilla tra i quattro casi virtuosi in Europa per prevenire lo spreco) e trasparenza, visto che nel caso di donazioni, la piattaforma digitalizza tutti i documenti in modo che le aziende possono accedere agli sgravi fiscali concessi dalla Legge "Gadda" (n. 166/2016 che regola la donazione di prodotti/eccedenze per la riduzione dello spreco).

La piattaforma inoltre emette un report che evidenzia l'impatto sociale e ambientale delle azioni intraprese, permettendo ai partner di avere un canale unico per gestire al meglio gli stock di prodotto, rendicontare l'attività, ricevendo benefici economici e fiscali, ma anche sociali e ambientali. "Oltre a digitalizzare e tracciare attraverso la nostra piattaforma tecnologica i flussi di vendita/donazione/recupero di stock di prodotti a rischio spreco tra aziende ed enti no profit -spiega infatti **Marco Raspati, ceo di Recuperiamo** calcoliamo attraverso algoritmi proprietari gli indici di impatto sociale e ambientale generati". Si crea infatti del valore riducendo lo spreco: ecco perché **l'attività della piattaforma genera dei veri e propri "Crediti di impatto Regusto", certificati in blockchain e identificati da un token Nft**. Ogni

"Credito Regusto" è rappresentato da 2 pasti equivalenti, 0,5 kg di CO<sub>2</sub> evitata (emissione evitata) grazie al mancato rifiuto del prodotto, 3 metri cubi di acqua risparmiata e 10 metri quadri di suolo risparmiato. "I crediti Regusto -prosegue Raspati- sono messi sul mercato e possono essere acquistati da aziende e privati interessati a contribuire a generare un positivo impatto sociale e ambientale nel territorio nazionale. I crediti venduti vengono raccolti in un registro consultabile e aperto al pubblico. In questo modo **siamo riusciti a creare un business model che ci permette di non fare pagare alcuna commissione alle aziende e agli enti che si iscrivono al portale**", perché di fatto cedono a Regusto il valore di quanto risparmiato attraverso la donazione.

Chi si è affidato a Regusto fino a oggi? "In questo momento tra i nostri partner -prosegue Raspati- abbiamo una ripartizione quasi equa tra aziende di prodotti alimentari e non alimentari". **Tra i produttori alimentari si segnala Rovagnati, partner di Regusto dal 2021**, anno in cui ha donato un totale di 15,4 tonnellate di prodotti. Da gennaio 2022 a oggi ha distribuito più di 7 tonnellate che equivalgono a oltre 14.000 pasti. "Solo nei primi sei mesi dell'anno -commenta **Gabriele Rusconi**, managing director e bo-

ard member di **Rovagnati** - grazie alle donazioni tracciate su Regusto, abbiamo risparmiato 1.400 kg di CO<sub>2</sub>. La disponibilità di dati come questi è preziosa nel nostro attuale piano strategico perché ci motiva a fare della sostenibilità un elemento chiave di sviluppo fissando degli obiettivi e dotandoci di strumenti per perseguirli. E ci ha permesso di valorizzare le donazioni nella loro valenza più sistemica, cioè come un elemento del tutto sinergico rispetto ad altre azioni che stiamo intraprendendo negli ambiti della sostenibilità ecologica, economica e sociale.

Abbiamo sposato la filosofia di Regusto alla fine del 2021 perché ci siamo riconosciuti prima di tutto nel suo impegno e nella sua missione. Decisi a rafforzare la nostra strategia di Corporate Social Responsibility, abbiamo individuato nel supporto concreto alle persone uno dei pilastri del percorso sostenibile di Rovagnati". Quali i piani futuri per Regusto? "Nel 2022 -conclude Raspati- l'obiettivo è di continuare nel lavoro di ricerca delle aziende a cui forniamo il nostro know how, la nostra tecnologia e customer care, oltre che di coprire tutto il territorio nazionale con la nostra rete, mentre **per il 2023 il piano è di iniziare a espanderci anche a livello internazionale**, a partire da Austria e Svizzera dove sono già attivi dei progetti pilota".

## IL NON FOOD CON LEROY MERLIN



Leroy Merlin è stata la prima azienda nella gdo non food ad aderire alla piattaforma Regusto. "Cercavamo da tempo un progetto che ci consentisse di digitalizzare la cessione della demarque e di raggiungere più agilmente gli enti del terzo settore del territorio ed è stato quindi naturale unire le forze e collaborare" spiega **Luca Pereno, coordinatore Sviluppo Sostenibile di Leroy Merlin Italia**. Le donazioni riguardano l'intera gamma dei prodotti Leroy Merlin e sono offerte a tutti gli enti del terzo settore che possono essere interessati. **Ogni punto di vendita della catena può caricare autonomamente sulla piattaforma le referenze da donare su tutta la gamma dei prodotti**, le quali potranno essere prenotate non solo dalle associazioni iscritte a Regusto attive nei territori vicini al punto vendita, ma da tutte quelle presenti sul territorio italiano, con la possibilità di accordarsi sul ritiro o sulla spedizione in base alle diverse esigenze.