



REFOODGEES E LA SOLIDARIETÀ SENZA CONFINI

Dal 2018, l'associazione ReFoodGees raccoglie cibo invenduto e lo distribuisce gratuitamente nei mercati rionali dell'Alberone e dell'Esquilino a Roma. Durante la pandemia e il conseguente lockdown i volontari, tra cui anche alcuni rifugiati e richiedenti asilo, non hanno smesso di organizzare consegne domiciliari e il banco alimentare al mercato aiutando i più bisognosi di tutta la città.

Viola De Andrade Piroli è la presidente dell'associazione ReFoodgees di Roma, chiamata così perché comprende tra i volontari anche rifugiati e richiedenti asilo. L'Associazione redistribuisce una tonnellata di cibo ogni sabato gratuitamente nei mercati rionali dell'Alberone e dell'Esquilino e cerca di aiutare numerose persone e progetti a incontrarsi e far sì che le persone in difficoltà possano trovare un aiuto.

Ci racconta com'è stato gestire le attività dell'associazione durante l'emergenza Covid-19 e quanto è stato importante non smettere mai di portare aiuto a chi lo richiedeva.

“L'andamento delle attività della nostra associazione – ci ha spiegato Viola - ha inevitabilmente risentito della pandemia. Tutto è partito da un pranzo contro lo spreco alimentare che dovevamo organizzare ad aprile 2020 in piazza Vittorio nell'ambito dell'iniziativa Portici Aperti, con Slow Food Roma e diverse altre realtà che operano nel quartiere Esquilino. Quando è partito il lockdown ovviamente il pranzo si è rivelato impossibile, ma con i fondi che erano stati raccolti si è deciso di aiutare i meno fortunati. Alcune realtà locali hanno fatto un censimento delle famiglie in difficoltà e insieme ad altri volontari ci siamo organizzati per la raccolta e la consegna del cibo. Non ci siamo quindi mai fermati, neanche quando eravamo in zona rossa e così, grazie alla rete di Portici Aperti abbiamo aiutato oltre 240 famiglie”.

COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

Lo spreco alimentare inizia a casa nostra, quando buttiamo via cibo che potrebbe ancora esser messo in tavola. Li chiamiamo eccedenze, invenduti, scarti ma, qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune: hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, carburanti, risorse naturali e una serie di inquinanti per essere prodotti, trasportati, trasformati, confezionati. Hanno prodotto emissioni che hanno contribuito a cambiare il clima. Hanno richiesto denaro per essere acquistati e, ancora, energia per essere conservati. Poi sono finiti, in qualche modo, tra i rifiuti: e lì hanno consumato altre risorse. Lo spreco va evitato.

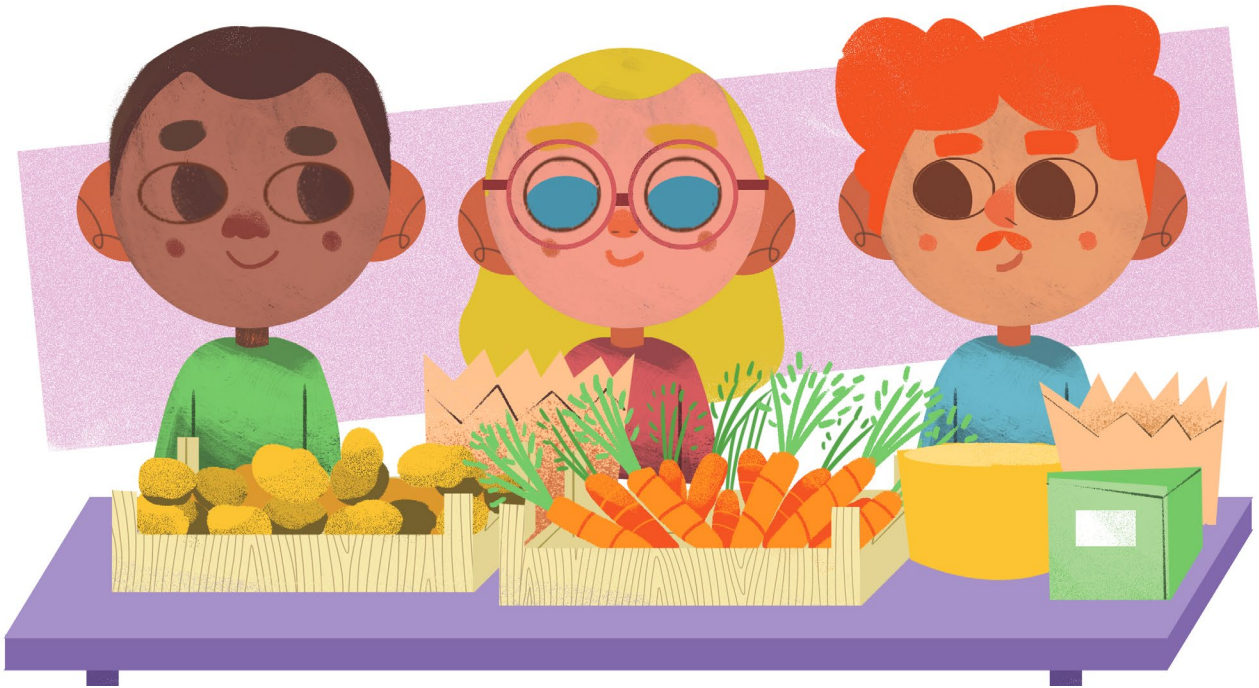
[Leggi qui qualche consiglio](#)



Da giugno 2020, quando il lockdown si è allentato, l'associazione ha ripreso a organizzare il banco al mercato, con tutti i dispositivi di sicurezza.

“Le persone che si avvicinavano al nostro banco – racconta Viola – erano e sono estremamente diverse. Rispecchiano sia il quartiere multietnico dell’Esquilino dove lavoriamo, sia il mercato stesso, che vende frutta, verdura, spezie e molte altre cose che si trovano solo qui. È difficile fare delle percentuali precise, ci sono nordafricani, molti dell’Africa subsahariana, che tra l’altro è la provenienza di molti nostri volontari, centro e sudamericani, asiatici e certamente anche italiani. Anche come età il pubblico è decisamente vasto. Non abbiamo aiutato solo la gente del nostro quartiere: insieme all’Associazione Genitori Scuola Di Donato, che promuove dentro e fuori la scuola attività culturali, sportive e artistiche

per i bambini, siamo riusciti anche ad aiutare l'occupazione Quattro Stelle dove vivono oltre 400 persone, di cui molti bambini, in difficoltà. Era un albergo-centro congressi. Poi sono entrati i primi stranieri e dal 2012 a oggi è diventato un luogo multiculturale e pacifico. Alcuni di noi il sabato, insieme ai volontari della Di Donato, facevano le consegne lì, mentre altri si occupavano del quartiere o del banco al mercato”.



Tra 2020 e 2021 sono stati recuperati e distribuiti circa 36,000 chili di frutta, verdura, pane... e tanto amore.

“Oggi – conclude Viola - siamo circa una trentina di persone che lavorano tra due gazebo, divisi tra una prima linea dove serviamo la frutta e la verdura e la parte espositiva, dove le persone vedono quello che c'è e chiedono quello di cui hanno bisogno. La collaborazione con Portici Aperti si è conclusa - anche se loro continuano a sostenere una decina di casi in difficoltà - mentre noi abbiamo iniziato a dare supporto non solo sulla parte alimentare, ma anche per le pratiche burocratiche che migranti o persone più disagiate si trovano a dover affrontare e non riescono a risolvere. Grazie al banchetto, che rispetto ad un ufficio chiuso o ad uno sportello è più accessibile, siamo riusciti ad indirizzare diverse donne in difficoltà a realtà specifiche che le hanno aiutate e con le quali si è creata una bella sinergia. Il mercato resta comunque il cuore della nostra attività: storicamente crocevia di persone, storie, affari, è il luogo ideale per favorire incontri, relazioni e scambi di beni, idee ed esperienze”

Cosa ci insegna questa storia di solidarietà?

È semplice. Il mondo intero è la nostra casa e la dimensione del nostro agire è globale. La nostra solidarietà non deve conoscere confini né barriere sociali o economiche. Come non devono esistere esclusioni di carattere politico, economico e sociale che renda fuorigesce le persone che migrano a causa di conflitti, violenze, discriminazioni, sfratti, povertà, calamità naturali, così non devono esistere persone dimenticate e in difficoltà, senza aiuto. Fare comunità, trovare insieme soluzioni che possano calzare per ognuno è importante e – a partire anche solo da un piatto caldo o una spesa pronta – può fare la differenza non solo nella vita di chi viene aiutato, ma anche nel futuro che costruiremo insieme.



I Slow Food Heroes di questa storia esistono davvero. Sono l'associazione ReFoodGees che raccoglie cibo invenduto e lo distribuisce gratuitamente nei mercati rionali di Roma