



**Comuni, Aziende, Scuole
Un Premio all'Italia sostenibile**

**Bologna, martedì 28 novembre ore 15
Palazzo Magnani, sede  UniCredit
via Zamboni 20**



Premio Vivere a
Spreco Zero 2017
Testimonial:
Francesco Tullio Altan



Sostengono la campagna Spreco Zero



**RASSEGNA
STAMPA**

Mercoledì 13 settembre
2017

ANNO L. n° 216

1,50 €

San Giovanni
Crisostomo
vescovo e dottore
della Chiesa

Opportunità
di acquisto

In edicola:

Avvenire
+ Luoghi dell'infinito
4,20 €

Avvenire

Quotidiano di ispirazione cattolica www.avvenire.it

Spreco. Buttiamo cibo per 15 miliardi di euro

ALESSIA GUERRIERI
ROMA

Quasi un punto di Pil finisce nella spazzatura ogni anno. Più di quindici miliardi di euro di avanzi, in sostanza, che in Italia vengono sprecati, tre volte su quattro tra le mura di casa. Ma c'è un dato confortante che emerge ad un anno dall'approvazione della legge Gadda: 7 italiani su 10 conoscono la nuova normativa che riorganizza il quadro legislativo sulle donazioni delle eccedenze alimentari e farmaceutiche insieme all'uso consapevole delle risorse ambientali, oltre il 91% degli intervistati considera «grave e allarmante» la questione degli sprechi di cibo, l'81% riconosce che il cambiamento deve avvenire soprattutto nei cittadini e, dunque, in casa propria. I primi dati emersi

dall'analisi dei *Diari di famiglia*, eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna e con Swg, nell'ambito del progetto Reduce 2017, raccontano perciò da un lato di un Paese più consapevole e più sensibile al tema dello spreco e, dall'altro, di comportamenti individuali e familiari sbagliati duri a morire. Ecco che così per la nuova campagna Spreco Zero - il disegnatore Francesco Tullio Altan sarà il volto della nuova edizione come vincitore del premio Vivere a Spre-

co Zero 2017 - si introduce la novità dei *Waste notes*, il diario settimanale scaricabile online per aiutare le famiglie a "quantificare" il proprio spreco e a rimediare con comportamenti più consapevoli.

La realtà, infatti, è che la risposta più frequente nei *Diari di famiglia* rimane

appunto la sorpresa alla fine della settimana di monitoraggio del cibo involontariamente buttato via, visto che «pensavo di sprecare molto meno». Da qui la volontà di allargare oltre le 450 famiglie interessate quest'anno dal progetto

Reduce, per andare ad intaccare quei 12 miliardi di spreco domestico che pesano come una zavorra (77%) sui 15,5 miliardi del totale (il restante 6% è lo spreco nei campi, il 7% nell'industria e il 9% nella distribuzione). «Una novità che consente di fare un passo in avanti per ridurre lo spreco e i costi ad esso legati», dice il direttore scientifico di Spreco Zero, Andrea Segrè, comunque soddisfatto dei primi frutti raggiunti: «Il 96% dei cittadini insegna ai figli a non sprecare e il 66% considera l'alimentazione correlata ai processi produttivi sostenibili». Fondamentale perciò è continuare «lavorare sul recupero, anche se la carta vincente resta la prevenzione - per il responsabile del progetto Reduce Luca Falasconi - visto che per lo spreco domestico non c'è legge che tenga».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Più di tre quarti degli avanzi nella spazzatura delle nostre case. Ma cresce la sensibilità degli italiani sul tema del recupero. Altan vincitore del premio "Vivere a spreco zero 2017"

Un anno di battaglia contro lo spreco: il recupero cresce con punte del 20%

L'Osservatorio Waste Watcher: 9 cittadini su 10 sono allarmati dallo sperpero del cibo che vale circa l'1% del Pil. Le tonnellate di alimenti recuperati dal circuito Coop sono passate in 12 mesi da 5.140 a 6.000

di ANTONIO CIANCIULLO



ROMA - Il 14 settembre 2016 è entrata in vigore la legge Gadda sullo spreco alimentare, la seconda norma di questo tipo in Europa dopo quella votata in Francia. A un anno di distanza arrivano, dalla grande distribuzione e dall'Osservatorio Waste Watcher, i primi dati. Le Coop, che avevano fatto partire in anticipo le linee contenute nella legge Gadda, nell'arco di 12 mesi hanno registrato un aumento del recupero di alimenti che sfiora il 20%. Nell'arco del

2016 le tonnellate di merci che invece di finire in discarica sono state donate è passata da 5.140 a 6.000, il valore dei beni recuperati da 24 a 28 milioni, il numero di associazioni di volontariato coinvolte da 800 a 943, i pasti gratuiti garantiti da 6 a 7 milioni.

"Inoltre il 70% delle nostre donazioni riguarda prodotti freschi e freschissimi: è un modello praticamente a chilometri zero dal punto vendita grazie alla capillarità della rete di associazioni coinvolte e alla legge Gadda che semplifica le procedure: è una norma che può fare da battistrada in Unione Europea nel momento in cui si stanno definendo le linee-guida sulla donazione di cibo", spiega **Stefano Bassi**, presidente Ancc-Coop.

Il trend positivo ci sta facendo guadagnare posizioni in Europa: gli italiani quanto a chili di rifiuti pro capite l'anno sono a quota 164: meglio dei Paesi del Nord (187 chili la Svezia, 184 la Norvegia, 180 la Finlandia), della Spagna (179), della Germania (171). E soprattutto mostrano una maggiore propensione a leggere le etichette e dunque a controllare le date di scadenza: lo fa sempre il 67% degli italiani rispetto al 58 degli europei.

La conferma del miglioramento arriva dall'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg): la sensibilizzazione intorno al tema spreco cresce e la raccolta aumenta. Sette persone su 10 sono a conoscenza della nuova normativa - e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire partendo da stessi e dalla propria famiglia, nel quotidiano.

"L'impegno attuato finora sta dando i suoi frutti: il 96% degli italiani insegna ai figli a non sprecare. Ma lo sperpero domestico vale l'80% del totale: c'è ancora molto lavoro resta da fare", aggiunge il direttore scientifico di Spreco Zero, **Andrea Segrè**. "Fra i nostri obiettivi prioritari c'è la proclamazione di un Anno europeo sullo spreco alimentare, una questione globale richiede campagne capillari perlomeno a livello dei paesi Ue".

Una piena applicazione della legge Gadda, cioè l'azzeramento dello spreco alimentare, darebbe un contributo importante anche in termini economici. Vale infatti oltre 3,5 miliardi di euro annui lo spreco alimentare nella sola filiera produttiva e distributiva, ovvero dai campi (946 milioni di euro) alla produzione industriale (1,12 miliardi di euro) passando per la distribuzione (1,44 miliardi di euro). Cifre in sé importanti, ma sommandole allo spreco alimentare domestico si arriva a oltre 15,5 miliardi di euro gettati ogni anno: circa l'1% del Pil.

Spreco. Buttiamo cibo per 15 miliardi di euro

ALESSIA GUERRIERI
ROMA

Quasi un punto di Pil finisce nella spazzatura ogni anno. Più di quindici miliardi di euro di avanzi, in sostanza, che in Italia vengono sprecati, tre volte su quattro tra le mura di casa. Ma c'è un dato confortante che emerge ad un anno dall'approvazione della legge Gadda: 7 italiani su 10 conoscono la nuova normativa che riorganizza il quadro legislativo sulle donazioni delle eccedenze alimentari e farmaceutiche insieme all'uso consapevole delle risorse ambientali, oltre il 91% degli intervistati considera «grave e allarmante» la questione degli sprechi di cibo, l'81% riconosce che il cambiamento deve avvenire soprattutto nei cittadini e, dunque, in casa propria. I primi dati emersi

dall'analisi dei *Diari di famiglia*, eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna e con Swg, nell'ambito del progetto Reduce 2017, raccontano perciò da un lato di un Paese più consapevole e più sensibile al tema dello spreco e, dall'altro, di comportamenti individuali e familiari sbagliati duri a morire. Ecco che così per la nuova campagna Spreco Zero - il disegnatore Francesco Tullio Altan sarà il volto della nuova edizione come vincitore del premio Vivere a Spre-

co Zero 2017 - si introduce la novità dei *Waste notes*, il diario settimanale scaricabile online per aiutare le famiglie a "quantificare" il proprio spreco e a rimediare con comportamenti più consapevoli.

La realtà, infatti, è che la risposta più frequente nei *Diari di famiglia* rimane appunto la sorpresa alla fine della settimana di monitoraggio del cibo involontariamente buttato via, visto che «pensavo di sprecare molto meno». Da qui la volontà di allargare oltre le 450 famiglie interessate quest'anno dal progetto

Reduce, per andare ad intaccare quei 12 miliardi di spreco domestico che pesano come una zavorra (77%) sui 15,5 miliardi del totale (il restante 6% è lo spreco nei campi, il 7% nell'industria e il 9% nella distribuzione). «Una novità che consente di fare un passo in avanti per ridurre lo spreco e i costi ad esso legati», dice il direttore scientifico di Spreco Zero, Andrea Segrè, comunque soddisfatto dei primi frutti raggiunti: «Il 96% dei cittadini insegna ai figli a non sprecare e il 66% considera l'alimentazione correlata ai processi produttivi sostenibili». Fondamentale perciò è continuare «a lavorare sul recupero, anche se la carta vincente resta la prevenzione - per il responsabile del progetto Reduce Luca Palasconi - visto che per lo spreco domestico non c'è legge che tenga».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Più di tre quarti degli avanzi nella spazzatura delle nostre case. Ma cresce la sensibilità degli italiani sul tema del recupero. Altan vincitore del premio "Vivere a spreco zero 2017"

Spreco alimentare, gli italiani buttano nell'immondizia 15,5 miliardi di euro di cibo all'anno



Il 77% dello spreco totale viene prodotto all'interno delle mura di casa. Ma tra i cittadini "cresce la sensibilizzazione" sul tema della sostenibilità degli scarti alimentari

di F. Q. | 12 settembre 2017

Ogni anno l'**Italia** butta nella spazzatura **15,5 miliardi di euro** di roba da mangiare. Nella pattumiera finisce quindi cibo per un valore pari allo **0,94% del Pil**. Sono questi i numeri dello **spreco alimentare** elaborati da **Last Minute Market** e dall'**Università di Bologna**. Ed è soprattutto nelle mura di **casa** che gli italiani sprecano di più: il **cibo** che diventa **immondizia** è riconducibile per i quattro quinti del totale allo spreco domestico. Dalla fotografia sulle abitudini



totale allo spreco domestico. Dalla fotografia sulle abitudini alimentari degli italiani emerge infatti che lo spreco familiare vale **12 miliardi**, ovvero il **77%** del totale. A fronte di una perdita percepita di **8 miliardi di euro**. Il dato è ancora più allarmante se confrontato con l'intera filiera alimentare: dai campi alla produzione industriale, fino alla distribuzione lo sperpero di cibo raggiunge un totale di **3,5 miliardi**.

La fotografia arriva a un anno dall'entrata in vigore della **legge Gadda**, per incentivare l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale. I dati sono stati estrapolati a partire dai test Diari di Famiglia – un monitoraggio sul cibo smaltito da 450 famiglie campione intervistate per un settimana sulle loro abitudini alimentari – ed eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna** e con **Swg**. Non solo “il frigo e la dispensa”, ma anche “le mense scolastiche, dove si butta un terzo del cibo”, secondo **Luca Falasconi**, il responsabile scientifico di **Reduce 2017** – il progetto contro lo spreco del cibo che ha commissionato lo studio – “lo spreco si annida ovunque, soprattutto vicino a noi”. Per questo “Reduce si è attivato a livello nazionale seguendo tre direttrici principali: ricerca, educazione e comunicazione”.

Ma non ci sono solo dati negativi. Per l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market/Swg) inoltre, tra i cittadini “cresce la **sensibilizzazione**” sul tema della sostenibilità degli scarti alimentari: **7 su 10** sono a conoscenza della



normativa Gadda. Mentre oltre il **91%** considera **grave** e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre **l'81%** è consapevole che il cambiamento deve avvenire da stessi e dalla propria famiglia. **Andrea Segrè**, direttore scientifico di **Spreco Zero**, sottolinea quanto l'impegno attuato stia dando i suoi frutti: "L'alimentazione è correlata ai processi produttivi sostenibili per il **66%** degli italiani, mentre il **96%** insegna ai figli a non sprecare". E sono proprio loro "i **giovani**, dai bimbi ai millennials" che devono essere educati "all'ottimizzazione" delle dispense, perché "saranno loro a guidare il mondo".

LEFT



A un anno dall'entrata in vigore della legge per la limitazione degli sprechi alimentari, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale, (la "legge Gadda"), si iniziano a tirare le prime somme grazie alla campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero". Ed ecco i risultati. La campagna rileva che **lo spreco alimentare vale oltre 3,5 miliardi di euro**. La cifra è desumibile dall'agricoltura (euro 946.229.325), dalla produzione industriale (euro 1.111.916.133) e dagli sprechi nella distribuzione (euro 1.444.189.543).

Una cifra che rappresenta, tuttavia, solo un quinto dello spreco totale di cibo in Italia, da sommare poi allo spreco alimentare domestico che ci porta a oltre **15,5 miliardi di euro gettati ogni anno** (lo 0,94 per cento del Pil), calcolato sulla base dei test "Diari di Famiglia", una sorta di agenda scaricabile online che sensibilizza la famiglia sullo spreco del cibo, eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna, nonché l'apporto delle ricerche di mercato della Swg, nell'ambito del progetto "Reduce 2017".

I dati dei "Diari di Famiglia", condotti le scorse settimane su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nell'ambito di un convegno internazionale nel febbraio 2018, in occasione della quinta **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia smentisce così le stime dei sondaggi semplicemente percettivi, che sono nettamente sottostimati.

LEFT

Ogni giorno, per una settimana, **400 famiglie** hanno annotato su formulari composti da parti compilative e chiuse il cibo gettato a ogni pasto, con annessa motivazione, sul modello inglese del programma di azione sui rifiuti e risorse Wrap. Il dato confortante è che, tra i cittadini, **cresce la sensibilizzazione** intorno al tema spreco: l'Osservatorio waste watcher (Last Minute Market / Swg) informa che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa, e oltre il 91 per cento considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81 per cento dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire innanzitutto da se stessi e dalla propria famiglia, nel quotidiano.

La campagna prevede anche un premio, che si chiama, non a caso, "Vivere a Spreco Zero": nella categoria "testimonial", per questa quinta edizione, va al disegnatore **Francesco Tullio Altan**. Queste le motivazioni del riconoscimento ad uno degli interpreti più sensibili della società italiana: "Per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno a una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo".

L'illustratore sarà premiato martedì 28 novembre a Bologna, presso la Quadreria Palazzo Magnani, insieme ad aziende, enti pubblici, scuole e cittadini in gara per questa quinta edizione del concorso, organizzato con il ministero dell'Ambiente, l'Università di Bologna Distal e il progetto "Reduce", al via il prossimo mese di ottobre, in occasione del "World Food Day 2017". La campagna è sostenuta da un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale. Promuovere e condividere le buone pratiche di **prevenzione degli sprechi alimentari** adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati: questo l'obiettivo del premio "Vivere a Spreco Zero" per l'edizione 2017.

Alimentazione, 15,5 miliardi di cibo, dai campi alle dispense d'Italia

I quattro quinti della filiera degli sprechi riguarda quelli domestici. Questi i dati della Campagna Spreco Zero . La presentazione è avvenuta in coincidenza con il primo anniversario della Legge Gadda, che regola le norme per limitare gli sprechi in Italia concentrandosi sul recupero

di MARTA RIZZO



ROMA - Il 14 settembre 2016, entrava in vigore la Legge Gadda su "donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". La Campagna Spreco Zero , questo settembre, ha diffuso i dati del 2016: sono 15,5 i miliardi di euro che l'Italia getta via in sprechi domestici. Andrea Segrè, professore di Politica Agraria all'Università di Bologna e direttore scientifico di Spreco Zero, commenta la nuova normativa e segnala l'importanza della Cultura della Prevenzione.

Una legge sul recupero degli sprechi. Come si gestisce lo spreco in Italia? Com'è messo il Paese nella regolamentazione sugli eccessi? Quanto si spende per quel che si butta via? Una legge al riguardo c'è e favorisce, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni alimentari, farmaceutici e altri prodotti in favore di chi opera senza scopo di lucro; e riguarda l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare ancora consumabili e i prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, rimangono invenduti. La legge prevede inoltre che il Ministero della Salute emani linee guida per i gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti. A poco più di un anno dall'entrata in vigore della legge, e in attesa dei risultati ufficiali del recupero, quanto vale lo spreco in Italia?

La Cultura della Prevenzione contro gli sprechi. "Ho parlato dell'impossibilità oggettiva di recuperare gli sprechi domestici - sottolinea Andrea Segrè - perché non ci può essere una normativa che la preveda, ma solo il nostro buon senso e la nostra responsabilità possono prevenire. La legge Gadda serve a facilitare il recupero di cibo, farmaci e altri beni a fini solidali. In attesa dei risultati ufficiale che, credo, verranno diramati nel tavolo indigenti del Ministero delle Politiche Agricole, la normativa approvata lo scorso anno è comunque molto importante. Il punto è che il contrasto agli sprechi non può concludersi soltanto in un approccio normativo, ma è un processo anche e soprattutto culturale, informativo, preventivo. Lo spreco, in particolare quello domestico, è infatti legato al nostro comportamento di consumatori".

La povertà persistente d'Italia. In questo contesto di prodotti sprecati, il pensiero facile porta a credere vi sia un nesso fra l'inutile sciupio e la quantità di indigenti che nulla hanno da sprecare. Come se recuperare prodotti sprecati fosse la soluzione della povertà e della fame. L'Italia supera di 3,4 punti percentuali la media europea degli individui che vivono in condizione di grave deprivazione e nel 2015 ha raggiunto il valore più alto mai registrato dal 2005 di persone in povertà assoluta che non riescono ad accedere a beni necessari per svolgere una vita accettabile: circa 4,6 milioni di persone, il 7,6% dell'intera popolazione (dati Oxfam). Nella sola Roma: "presso la mensa della Comunità di Sant'Egidio, in via Dandolo 10, a Trastevere - dichiara Lucia Lucchini, responsabile della mensa per i poveri della Comunità - tre pomeriggi alla settimana mangiano gratuitamente circa 600 persone. Presso i centri di accoglienza della Comunità di Sant'Egidio distribuiamo circa 5 tonnellate di generi alimentari non deperibili ogni settimana, 4,5 tonnellate di vestiario; queste cifre sono il segno di una povertà persistente".

Povert  e sprechi non sono collegati. Alla crisi economica, che dra da 10 anni, si sono aggiunte guerre, migrazioni di popolazioni costrette alla miseria: "Questa crisi   tra le maggiori cause dell'aumento della povert , economica e alimentare - conclude Andrea Segr  - ma povert  e spreco non sono legati: non si pensi che recuperando ci  che rimane invenduto nella grande distribuzione si risolve il problema della fame e della povert  degli indigenti. Il fatto   che aumentano questi ultimi cos  come non diminuiscono gli sprechi. Il che   un paradosso. Del resto, i modelli di marketing consolidatisi negli anni portano ad accumulare, nelle nostre case, un'inutile quantit  di prodotti, con strategie come il "3per2". Chi   poco abbiente crede, ci , a logiche di mercato secondo le quali comprare 3 prodotti al posto di 2 lo far  risparmiare. Non   cos : la maggior parte dei prodotti acquistati col "3per2", solitamente accresce gli sprechi domestici. Il terzo prodotto preso gratuitamente, verr  abbandonato, dimenticato, perder  freschezza, scadr . Ma, chi l'ha preso col 3per2, lo getter  senza ripensamenti, convinto che la sua gratuit  lo rende inutile. Il meccanismo mentale del consumatore   anche questo. Lo attestano le ricerche che svolgiamo all'Universit  di Bologna".

LA STAMPA

ATTUALITÀ

Spreco alimentare, in Italia 15,5 miliardi l'anno

Se recuperare gli sprechi è fondamentale, la parola chiave è prevenzione: perché solo in questo modo si può realisticamente agire sullo spreco di cibo nelle case, che rappresenta la reale voragine del fenomeno

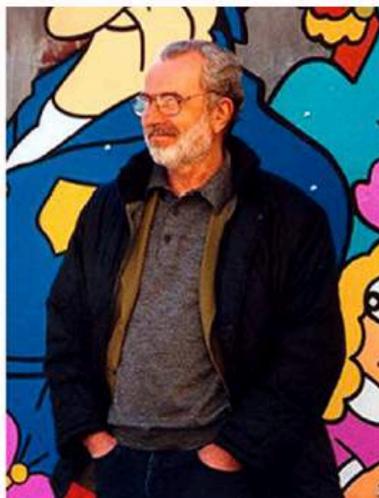


FRANCO BRIZZO

Vale oltre 3,5 miliardi di euro ogni anno lo spreco alimentare, passando dai campi (946.229.325) alla produzione industriale (1.111.916.133) agli sprechi nella distribuzione (1.444.189.543): una cifra che rappresenta però solo 1/5 dello spreco totale di cibo in Italia, perché sommandola allo spreco alimentare domestico ci porta a oltre 15,5 miliardi di euro gettati ogni anno (lo 0,94% del PIL). E' un dato che emerge sulla base dei test "Diari di Famiglia" eseguiti dal Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con SWG, nell'ambito del progetto Reduce 2017. Ne deriva che se recuperare gli sprechi è fondamentale, la parola chiave è prevenzione: perché solo in questo modo si può realisticamente agire sullo spreco di cibo nelle case, che rappresenta la reale voragine del fenomeno.

I dati sono stati presentati al via della campagna Spreco zero 2017/2018 e i risultati scientifici dei "Diari di Famiglia", condotti le scorse settimane su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nel febbraio 2018, in occasione della 5. Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. Ogni giorno, per una settimana, 400 famiglie hanno annotato su formulari composti da parti compilative e chiuse il cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione, sul modello realizzato dal WRAP, in Inghilterra, che ha realizzato l'esperimento sul campione più ampio in assoluto (più di 100 famiglie).

LA STAMPA



Intanto va a Francesco Tullio Altan, geniale disegnatore, la 5. edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria testimonial, "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo". Il riconoscimento, promosso dalla campagna europea Spreco Zero di Last Minute Market, sarà consegnato martedì 28 novembre a Bologna, nella cerimonia in programma a Quadreria Palazzo Magnani, sede Unicredit. La campagna è sostenuta da un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: Unicredit, Comieco, Istituto Nazionale Imballaggio, Granarolo SpA, Alce Nero, Conapi-Mielizia, Camst e Conad.

Promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati: questo l'obiettivo del Premio Vivere a Spreco Zero che per l'edizione 2017 conferma le categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole. Fra i cittadini cresce la sensibilizzazione intorno al tema spreco: l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) informa che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa, e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire innanzitutto da stessi e dalla propria famiglia, nel quotidiano. Per questo la campagna Spreco Zero ha introdotto "Waste Notes", il Diario settimanale scaricabile online che sensibilizza la famiglia sullo spreco del cibo.



R

Società

Cultura, Spettacoli, Sport

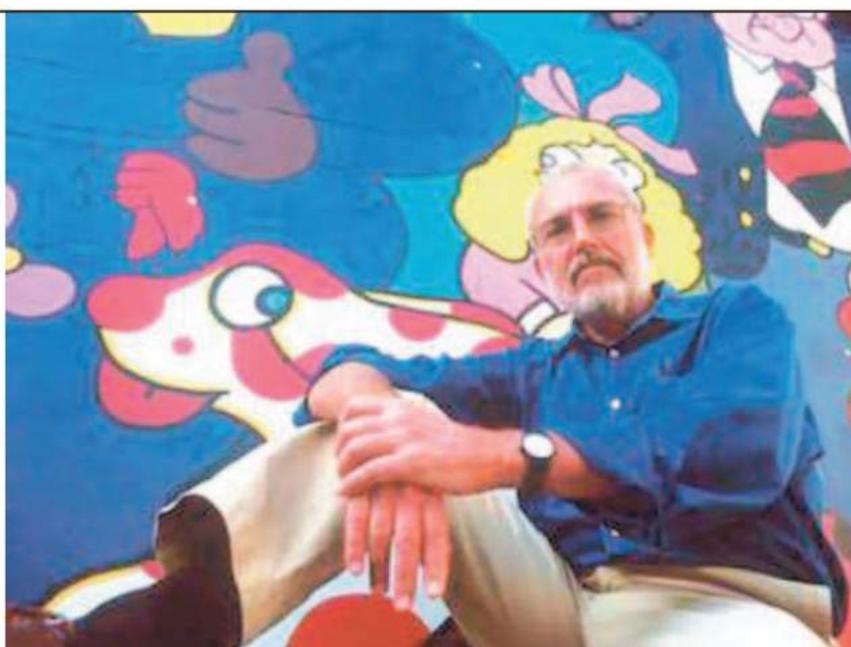
Bologna

Palazzo Magnani

Premio ad Altan coscienza dell'antispreco

Premio Vivere a Spreco Zero 2017, ore 15
Via Zamboni 20, ingresso libero

Una delle matite più originali del nostro tempo, Francesco Tullio Altan è il disegnatore che "detta la linea" dei sentimenti quotidiani con una vignetta che esprime il senso di ogni giornata. Oggi è un'occasione unica di incontrarlo per tutti i bolognesi. Alle 15 a Palazzo Magnani, infatti, Altan riceverà il premio "Vivere a spreco zero", per la categoria Testimonial. Il riconoscimento è conferito da Last Minute Market, l'associazione per l'ecosostenibilità fondata alla fine degli anni Novanta dall'agronomo dell'Alma Mater Andrea Segrè. Altan è amico e animatore dell'associazione dal 2010, e con le sue vignette ha



illustrato con fulminea incisività i paradossi del nostro tempo sprecone e ha contribuito a sensibilizzare la società intorno alla questione ineludibile del consumo responsabile. Per il

geniale cartoonist, nato a Treviso nel 1942, sarà anche una sorta di "ritorno alle origini", in quella Bologna in cui frequentò le scuole da ragazzino.

— I.gh.

IL PERSONAGGIO ALTAN OGGI PREMIATO A PALAZZO MAGNANI

«Anche Cipputi lotta per lo spreco zero»

Un'idea nata da Andrea Segrè per Last Minute Market

L'IDEALE È QUALCOSA CHE SCADA DOPO CHE SONO MORTA.



Una delle vignette di Altan (in basso) per 'Vivere a spreco zero'

SONO PERSONE comuni, a volte un po' grottesche, che quasi non si accorgono che i loro pensieri, possono diventare parole che gli altri ascoltano. Espressioni di buon senso, anche quando non riescono a celare quello spirito caustico che, da sempre, contraddistingue la produzione artistica di **Francesco Tullio Altan**. Il disegnatore della Pimpa e di Cipputi sarà oggi a Palazzo Magnani (via Zamboni, 20, ore 15) per ricevere il premio 'Vivere a Spreco Zero', per la sua campagna di vignette voluta da Last Minute Market e dedicata proprio alla riduzione dei consumi e alla sostenibilità.

Altan, come nasce questa serie di illustrazioni così particolari per la sua produzione?

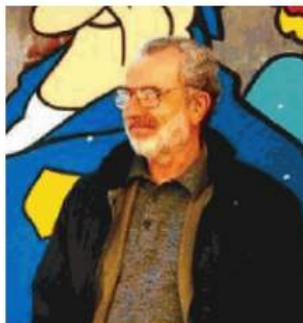
«L'idea è stata di Andrea Segrè, l'ideatore di Last Minute Market, che mi ha chiesto di creare una serie di personaggi per accompagnare una conferenza spettacolo sul tema, urgente, dello 'spreco zero'. E ho portato in scena la mia gente qualsiasi, quella che incontriamo al bar e al supermercato e che, spesso, ci stupisce per l'efficacia delle proprie frasi».

Con un tratto che, anche in questo caso, non rinuncia, però a una ironia sottile.

«Certo, non volevo assolutamente mettere da parte il mio linguaggio creativo e essere didascalico, ma piuttosto raccontare cosa succede quando noi ci troviamo di fronte a una scelta, anche di poco conto, ma che può contribuire, se

IRONIA

«Sorrivere riflettendo: anche le strisce possono aiutare a prendere coscienza»



diventa una abitudine, a rendere migliori le condizioni del nostro pianeta e di noi che lo abitiamo».

Il fumetto come valore pedagogico.

«Le strisce non sono fatte solo per far sorridere, ma possono dare un piccolo sostegno al cambiamento, alla trasformazione, che deve necessariamente partire dalla vita di ogni giorno. Non dobbiamo aspettarci che riescano a influenzare chi le guarda in tempi brevi. Si tratta di un processo lungo, ma la sensibilizzazione, anche su temi così importanti, va affrontata per le vie della comunicazione. Sorridendo e riflettendo».

Chi ha ritratto nelle strisce che verranno premiate oggi a Bologna?

«Sono persone che, spesso in maniera surreale, si interrogano sugli sprechi, da quello dell'acqua a quello del cibo e a quello energetico, descrivendo una realtà nella quale l'opulenza è diventata una regola. Una normalità che finalmente viene investita dallo spirito critico».

Ci sono dei rapporti tra i personaggi che lei ha creato per la campagna 'Spreco Zero' e il suo antieroe più celebre, Cipputi?

«Cipputi è l'esempio perfetto del lavoratore che ha molto a cuore le sorti del mondo, proprio a partire dalle possibilità che sono offerte a ognuno di noi. Lui è consapevole del potere che abbiamo noi cittadini. Lo 'spreco zero' per Cipputi non è un necessità o un obbligo, è la normale maniera di comportarsi. Non avrebbe bisogno di essere convinto dalla nostra campagna».

E lei, Altan, che rapporto ha con lo 'spreco zero'?

«Diciamo che sono convinto dell'utilità di adattare il nostro stile di vita alle richieste che ci arrivano dal pianeta. Poi, bisogna passare alla pratica. È una lunga strada, ma grazie all'occasione che mi è stata data con questa serie di vignette, anche per me l'obiettivo dello 'spreco zero' è finalmente in vista».

Pierfrancesco Pacoda

Palazzo Magnani

Va ad Altan l'Oscar della sostenibilità «Vivere a Spreco Zero»



I riconoscimenti della quinta edizione del premio *Vivere a Spreco Zero* verranno assegnati oggi a Bologna, dalle ore 15 nella sede di Palazzo Magnani, in via Zamboni 20. I piccoli Oscar della sostenibilità dal 2013 sono legati alla campagna «Spreco Zero» di Last Minute Market, in collaborazione con il progetto *Reduce* del Ministero dell'Ambiente. Saranno presenti vari enti pubblici, imprese e scuole italiane, insieme al fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e al Sottosegretario all'Ambiente Barbara Degani. Nella sezione riservata alle amministrazioni pubbliche sono in gara i Comuni di Cremona, Modena e Milano, mentre nella categoria 'Imprese' si contendono il titolo Dalma Mangimi, Giò Style e il Consorzio Bestack. Per l'occasione sarà premiato il disegnatore Francesco Tullio Altan nella categoria testimonial. Con la motivazione di «aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo». Dal 2010 il creatore della Pimpa illustra infatti la campagna «Spreco Zero» e sarà motore di nuove buone pratiche che verranno annunciate proprio oggi a Bologna. Quando sarà anche presentato il progetto *Waste Notes*, un «diario per amico». Della giuria di quest'anno fanno parte, con i curatori scientifici Andrea Segrè e Luca Falasconi, il Sottosegretario Degani, i giornalisti Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi e il conduttore di *Caterpillar* Massimo Cirri. Oltre a Eliana Farotto di Comieco, Diego Pagani, presidente Conapi, e Giuseppe Zuliani di Conad.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LAST MINUTE MARKET

Bologna premia Altan testimonial contro lo spreco

► BOLOGNA

Bologna, città del cibo e della sostenibilità, premia Francesco Tullio Altan che da 7 anni illustra una delle campagne sociali più significative nate in città, quella legata all'impegno contro lo spreco alimentare, nata nel 2010 per iniziativa di Last Minute Market e del del suo fondatore Andrea Segrè: martedì 28 novembre appuntamento a Palazzo Magnani alle 15, con ingresso aperto alla città, per la consegna al geniale cartoonist del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria Testimonial.

Il concorso

Spreco Zero, Bologna premia Milano Degani: «Oggi c'è più attenzione»

Il comune di Milano, gli studenti del Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere in provincia di Mantova e l'impresa piemontese Dalma Mangimi sono state premiate a Bologna per la quinta edizione di Spreco Zero. È il riconoscimento voluto dall'omonimo movimento fondato da **Andrea Segre** ed ha come scopo quello di diffondere una cultura anti-sprechi, in particolare in campo alimentare. Premiato anche il fumettista Altan, per la categoria testimonial. L'evento è stato ospitato da Unicredit, nel palazzo Malagnani in via Zamboni.

Presente anche il sottosegretario all'ambiente Barbara Degani: «C'è un'attenzione crescente in questo campo da parte dei cittadini in occasione del Natale in cui lo spreco risulta evidente: 4 italiani su 10 affermano che il rischio spreco è dietro l'angolo del cenone». Degani cita i dati di un sondaggio diffuso da Waste Watcher secondo cui per il 22% dei cittadini dell'Emilia Romagna il Natale è uno spreco. Tra questi molti ritengono si tratti soprattutto di uno spreco di denaro (44%) e di cibo (40%). (val. cas.)

LAST MINUTE MARKET NASCE ANCHE UN DIARIO PER FAMIGLIE

Si chiude il concorso 'Vivere a spreco zero' Milano incassa il premio per le buone pratiche

«Il MIGLIOR spreco è quello che non si fa» sostiene **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market. E sulla riduzione dello spreco alimentare si è chiusa la quinta edizione del premio 'Vivere a spreco zero' rivolto a cittadini, enti, scuole e amministrazioni, all'interno del progetto 'Spreco Zero' ideato da Last Minute Market e dal Ministero dell'Ambiente. Tra i 'testimonial' premiato il cartoonist Altan, mentre fra le imprese è Dalma Marnimi, per l'innovazione di processo che convertito in materia prima prodotti che sarebbero diventati rifiuti. Tra le scuole vincono gli studenti della

Fondazione 'Casa del giovane Don Mario Bottaglia' con 'Cucino con ciò che ho', mentre, fra le amministrazioni, premiato il Comune di Milano con 'Milan Urban Food Policy Pact', il network di 160 città impegnate per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili. E per aiutare tutti a non sprecare, è nato Waste Note: un diario per affiancare le famiglie nelle buone pratiche, quanto mai utile soprattutto sotto Natale quando 4 italiani su 10 ammettono che le feste sono un'occasione per lasciarsi andare e quindi sprecare di più.

Caterina Stamin

IL PICCOLO

GIORNALE DI TRIESTE



FONDATO NEL 1881

GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2017

28 | Trieste cronaca

IL PICCOLO GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2017

La campagna “Spreco Zero” festeggia il vignettista e super testimonial Altan

C'è molta Trieste e molto Fvg nei premi “Vivere a spreco zero” consegnati a Bologna martedì pomeriggio: li promuove Last Minute Market, fondato dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, nell'ambito della campagna Spreco Zero, e i testimonial degli ultimi anni sono stati Susanna Tamaro, Paolo Rumiz e infine, per questa edizione, il cartoonist Francesco Tullio Altan, attivo ad Aquileia, che dal 2010 illustra con le sue vignette



le iniziative promosse in chiave antispreco fra Bologna, l'Italia e l'Europa. Le prime due edizioni del Premio si erano svolte proprio a Trieste, nell'ambito di Next, poi la manifestazione ha fatto tappa due anni a Padova e quest'anno a Bologna. Altan ieri ha annunciato che devolverà integralmente il gettone del premio (800 euro) per il sostegno a una borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto nazionale “Reduce”.



Vivere a spreco zero: Altan devolve il premio

La quinta edizione del premio Vivere a spreco zero vinto dal Comune di Milano ha visto come protagonista anche il cartoonist Francesco Tullio Altan (foto), premiato nella categoria "Testimonial". Alla consegna del riconoscimento da parte del fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, Altan ha annunciato che devolgerà integralmente il gettone del Premio (800 euro) per il sostegno a una



borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto "Reduce" promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari. La facoltà di riferimento è quella di Agraria, per i progetti coordinati dal docente Francesco Marangon.

CORRIERE DELLA SERA

Martedì 5 Dicembre 2017

CORRIERE DELLA SERA

buonenotizie.corriere.it

ANNO I - N. 12

BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE

#buonenotizie Corriere della Sera

Martedì 5 Dicembre 2017

Il premio



Buone pratiche contro lo spreco alimentare: il **Comune di Milano** ha vinto la quinta edizione del **premio «Vivere a Spreco Zero»**, assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna.

Il riconoscimento tra gli **enti pubblici** – in gara c'erano anche i Comuni di Modena e Cremona – è motivato dalla «portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del **Milan Urban Food Policy Pact**».



LA NUOVA

del Sud

LA NUOVA

18

Sabato 9 dicembre 2017

Speciale



Pagina in collaborazione con Prometeo/ Gruppo Adnkronos

SPRECHI DI NATALE? SOPRATTUTTO SOLDI E CIBO

A Natale sprechiamo soprattutto denaro (43%) e cibo (41%) ma anche carta e imballaggi (11%) e tempo (5%). Tanto che per gli italiani, le feste natalizie rappresentano sì un momento di piacere (28%) ma anche di spreco (23%) quasi a pari merito con un periodo di regali (19%). E' quanto emerge dai dati **Waste Watcher** presentati in occasione della consegna dei Premi Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, a Bologna a Palazzo Magnani, sede UniCredit.

Cosa si spreca a Natale? "Denaro e cibo, innanzitutto, secondo gli intervistati dell'Osservatorio **Waste Watcher** - spiega Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero - Non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 euro la settimana e 360 euro circa ogni anno. E' una questione su cui si gioca il futuro della Terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z".

Secondo **Waste Watcher** in Emilia Romagna la percezione di sprecare in casa a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. Cresce anche l'attenzione al proprio tempo: 1 italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era 1 su 100 lo scorso anno.

E Natale, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un periodo di 'abbondanza e ricchezza' più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%). In Emilia Romagna il Natale genera più piacere (30% contro 28% degli intervistati in Italia), si fanno più regali (23% contro 19% del resto d'Italia) e si dà più attenzione al cibo (21% contro 18%).

ECONOMIA & SOSTENIBILITÀ



Sprechi di Natale Il cibo è in cima alle classifiche

IL RAPPORTO Presentati a Bologna i dati di Waste Watcher

Cibo e soldi: gli sprechi di Natale

A Natale sprechiamo soprattutto denaro (43%) e cibo (41%) ma anche carta e imballaggi (11%) e tempo (5%). Tanto che per gli italiani, le feste natalizie rappresentano sì un momento di piacere (28%) ma anche di spreco (23%) quasi a pari merito con un periodo di regali (19%). E quanto emerge dai dati Waste Watcher presentati in occasione della consegna dei Premi Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, a Bologna a

Palazzo Magnani, sede UniCredit. Cosa si spreca a Natale? "Denaro e cibo, innanzitutto, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher - spiega Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero - non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 chili di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 euro la settimana e 360 euro circa ogni anno. E' una questione su cui si gioca il futuro della Terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z".

Secondo Waste Watcher in Emilia Romagna la percezione di sprecare in casa a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. Cresce anche l'attenzione al proprio tempo: un italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era uno su 100 lo scorso anno.

E Natale, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un periodo di "abbondanza e ricchezza" più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSAit

Ait Terra&Gusto

Buttiamo cibo per 15,5 miliardi euro annui, 77% in casa

A un anno da 'Legge Gadda' in 7 su 10 conoscono norma su sprechi



Redazione ANSA 12 settembre 2017 17:01

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



- In Italia ogni anno lo spreco alimentare è di oltre 15,5 miliardi di euro (15.502.335.001 euro), pari allo 0,94% del Pil (2016), di cui 12 miliardi (il 77%, 4/5) sono dovuti a quello domestico, mentre 3,5 miliardi dalla filiera alimentare (campi 946.229.325 euro; produzione industriale 1.111.916.133 euro; distribuzione 1.444.189.543 euro): per questo "è necessario prevenire poiché non tutto lo spreco si può recuperare, in particolare quello domestico". E' la fotografia scattata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna sulla filiera dello spreco alimentare in Italia a un anno dall'entrata in vigore della 'Legge Gadda', per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale, presentata presso la sede Unicredit di Roma.

The logo for ANSA.it, featuring the word "ANSA" in a large, bold, white serif font, followed by ".it" in a smaller, white sans-serif font, all set against a solid green rectangular background.The logo for A.it Terra&Gusto, featuring the word "A.it" in a white serif font, followed by "Terra&Gusto" in a larger, white serif font, all set against a solid green rectangular background.

"Lo spreco alimentare è un tema su cui sensibilizzare i giovani, dai bimbi ai millennials, saranno loro a guidare il mondo - specifica, Andrea Segrè, direttore scientifico Spreco Zero - per cui l'impegno attuato sta dando i suoi frutti: l'alimentazione è correlata ai processi produttivi sostenibili per il 66% degli italiani, il 96% insegna ai figli a non sprecare (Waste Watcher)". A fronte di uno spreco domestico percepito di 8 miliardi di euro, il dato reale (12 mld) è stato individuato attraverso i "Diari di Famiglia" del Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e Swg, del progetto contro lo spreco del cibo Reduce 2017. I dati scientifici dei "Diari" su un campione statistico di 450 famiglie, che per una settimana hanno annotato il cibo gettato per ogni pasto, saranno resi noti a febbraio alla 5/a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.

A Altan Premio Vivere a spreco zero 2017

Il disegnatore sarà premiato a Bologna il 28 novembre

Redazione ANSA

BOLOGNA

12 settembre 2017

15:04

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione

Archiviato in

Premi

Francesco Tullio Altan



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - BOLOGNA, 12 SET - Il disegnatore Francesco Tullio Altan ha vinto la 5/a edizione del premio 'Vivere a Spreco Zero 2017' nella categoria 'Testimonial', promosso dalla campagna europea Spreco Zero di Last Minute Market. Sarà consegnato martedì 28 novembre a Bologna, nella Quadreria di Palazzo Magnani, dove saranno premiati anche aziende, enti pubblici, scuole e cittadini in gara alla quinta edizione del concorso, al via ad ottobre in occasione del World Food Day 2017.

Altan si è aggiudicato il premio "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico e per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno a un tema centrale e ineludibile del nostro tempo".

Lo spreco di cibo vale 15,5 mld all'anno: quasi l'80% si fa in casa

Quello domestico rappresenta i 4/5 del spreco totale

 RISORSE

 Mi piace 35  Condividi  Tweet  Commenta



(Foto: A)

Publicato il: 12/09/2017 14:33

Ogni anno 15,5 miliardi di euro di cibo finiscono nella pattumiera, un valore pari allo 0,94% del Pil. Un dato riconducibile per la maggior parte allo spreco domestico che rappresenta i 4/5 del totale. Sono le stime elaborate sulla base dei test 'Diari di Famiglia' eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con Swg, nell'ambito del progetto Reduce 2017, a

un anno dall'entrata in vigore della Legge per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale, la cosiddetta Legge Gadda.

Nel dettaglio vale oltre 3,5 miliardi annui lo spreco alimentare nella sola filiera, ovvero dai campi (946.229.325 euro) alla produzione industriale (1.111.916.133 euro), agli sprechi nella distribuzione (1.444.189.543 euro). A questa cifra vanno aggiunti i 12 miliardi dello spreco domestico reale (quello percepito si ferma a 8 miliardi).

I dati scientifici dei 'Diari di Famiglia', condotti le scorse settimane su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nell'ambito di un convegno internazionale a febbraio 2018, in occasione della quinta Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. Ogni giorno, per una settimana, 400 famiglie hanno annotato su formulari composti da parti compilative e chiuse il cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione, sul modello realizzato dal Wrap, in Inghilterra, che ha realizzato l'esperimento sul campione più ampio in assoluto (più di 100 famiglie).

Intanto cresce fra i cittadini la sensibilizzazione intorno al tema spreco: l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market/Swg) stima che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento

Ad Altan il premio 'Vivere a Spreco Zero' 2017

APPUNTAMENTI



Publicato il: 12/09/2017 14:58

Va a Francesco Tullio Altan, disegnatore geniale, la quinta edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2017 nella categoria 'Testimonial' "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico".

Il riconoscimento, promosso dalla campagna europea Spreco Zero di Last

Minute Market, sarà consegnato martedì 28 novembre a Bologna, nella cerimonia in programma nel Salone dei Carracci di Palazzo Magnani, sede UniCredit.

Nella stessa occasione saranno consegnati i premi per tutte le categorie del Concorso, organizzato con il ministero dell'Ambiente, l'Università di Bologna - Distal e il progetto Reduce: saranno così celebrati i più virtuosi Enti pubblici, le aziende e le scuole impegnate sul fronte della sensibilizzazione antispreco, così come i cittadini che avranno partecipato alla compilazione del Diario di Famiglia Waste Notes.

L'obiettivo del Premio Vivere a Spreco Zero è quello di promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e favorendone la diffusione.

Il Premio sarà motore pulsante dell'edizione 2017/2018 della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, realizzata in stretta partnership con il ministero dell'Ambiente e l'Università di Bologna - Distal attraverso il progetto Reduce. La campagna è sostenuta anche da UniCredit, Comieco, Istituto Nazionale Imballaggio, Granarolo SpA, Alce Nero, Conapi-Mielizia, Camst e Conad.

**SOCIALE. SPRECO ALIMENTARE OLTRE 15 MLD L'ANNO, 4/5 È DOMESTICO/FT
PRESENTATO IN SEDE UNICREDIT STUDIO MIN. AMBIENTE E UNIV. BOLOGNA**

(DIRE) 0, 12 set. - Vale 15,5 miliardi di euro l'anno lo spreco alimentare e quello domestico rappresenta i 4/5 del totale: lo indica l'analisi condotta dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Università di Bologna nell'ambito del progetto Reduce e della campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero 2017/2018 presentata oggi presso la sede Unicredit di Roma.

Alla conferenza stampa di presentazione hanno partecipato il capo segreteria tecnica del ministero dell'Ambiente, Carlo Medaglia; il fondatore di Last Minute Market e docente dell'Università di Bologna Andrea Segre; il responsabile Territorial Relations & Claims Centro Nord di Unicredit, Luciano Bacoccoli, e Luca Farasconi, curatore del progetto Reduce 2016-2017.

Ad un anno dall'emanazione della legge Gadda che riguarda "la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale", risulta che lo spreco alimentare vale 15.502.335.001 euro annui (0,94% del Pil) e, di questi, 12 miliardi sono dovuti allo spreco dei cittadini nelle proprie case. I rimanenti 3 miliardi di euro sono da addebitare agli sprechi lungo la filiera, cioè nei campi agricoli (946.229.325 euro), nell'industria (1.111.916.133 euro) e nella distribuzione (1.444.189.543 euro). Questi i dati elaborati dal dipartimento di Scienze tecnologiche agro-alimentari di Bologna, l'istituto di indagine Swg e il ministero dell'Ambiente.

In un anno è però aumentata la sensibilizzazione da parte dei cittadini sul tema dello spreco: l'Osservatorio Waste Watcher, sempre nell'ambito del progetto Reduce, ha rilevato che sette cittadini su dieci sono a conoscenza della nuova normativa; oltre il 91% considera grave la questione degli sprechi legata al cibo; l'81% si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire a partire dalla propria famiglia, da se stessi e nel quotidiano.

Sono 400 le famiglie che ogni giorno, per una settimana, hanno annotato su appositi formulari la quantità di cibo sprecato ad ogni pasto con annessa motivazione. I dati completi verranno pubblicati il prossimo febbraio in occasione della Quinta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

La conferenza stampa è stata anche l'occasione per annunciare il vincitore del Premio Vivere a spreco zero: il riconoscimento, che sarà consegnato il 28 novembre a Bologna, va a Francesco Tullio Altan. "Ha illustrato con fulminea incisività - si legge nel comunicato - il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico".

(Mgc/Dire)

18:54 12-09-17

**SOCIALE. BACOCOLI (UNICREDIT): FINANZIAMO LO SPRECO ZERO /VIDEO
PRESENTATO STUDIO MIN. AMBIENTE E UNIV. BOLOGNA SU
ALIMENTARE**

(DIRE) Roma, 12 set. - "Unicredit e' stato sensibile sin dall'inizio a questo progetto, perche' rientra nella filosofia e nello spirito della crescita sostenibile e dei programmi che abbiamo in materia": lo ha detto oggi il responsabile Territorial Relations & Claims Centro Nord di Unicredit, Luciano Bacocoli, in occasione della presentazione, nella sede dell'istituto a Roma, di uno studio sullo spreco alimentare realizzato dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Universita' di Bologna.

Da una parte la formazione, dall'altra il sostegno: e' cosi' che Unicredit appoggia 'Spreco Zero', campagna promossa dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Universita' di Bologna.

Un programma formativo, quello di Unicredit, ha spiegato Bacocoli, che riguarda giovani e universitari, ma anche aziende. Il sostegno passa invece attraverso il finanziamento di diversi progetti. "Si pensi - spiega Bacocoli - che nel 2016 abbiamo sostenuto ben 85 progetti che hanno creato 309 posti di lavoro".

Il sostegno di Unicredit raggiunge anche il settore delle energie verdi: "Nel 2016, il nostro impegno ha rappresentato circa 9,6 miliardi di finanziamenti" ha calcolato Bacocoli. Come banca, ha aggiunto, "portiamo avanti un programma formativo. Ed e' li' che riusciamo ad ampliare l'attenzione su questo comparto dello spreco. Si mettono cosi' in moto meccanismi e sensibilita' molto complesse, che vanno dal produttore al distributore al consumatore".

(Mas/Dire)

19:09 12-09-17

**SOCIALE. MEDAGLIA (MIN. AMBIENTE): EDUCHIAMO ALLO SPRECO ZERO /VD
PRESENTATO STUDIO SU ALIMENTARE CONDOTTO CON
UNIVERSITÀ BOLOGNA**

(DIRE) Roma, 12 set. - Lo spreco alimentare tocca oltre il 10% nella produzione, il 10% nella distribuzione e quasi l'80% nei frigoriferi delle case degli italiani. Dati gravi, che il ministero dell'Ambiente combatte scegliendo la strada della "soft educazione": lo ha spiegato oggi Carlo Medaglia, capo della segreteria tecnica del ministero dell'Ambiente.

"C'e' chi vorrebbe un'applicazione piu' 'hard' del decreto legislativo con strumenti punitivi per chi spreca. Trovare, pero', uno strumento di controllo che vada in ogni frigorifero di ogni casa sarebbe un approccio impossibile da portare avanti", ha sottolineato Medaglia. L'approccio vincente, invece, e' quello della soft educazione, quello che mette il consumatore al centro dell'attenzione: "È l'approccio che stanno portando avanti in tutti i Paesi industrializzati e che anche l'Italia persegue, nelle scuole e col mondo associativo". Ma non soltanto, perche' come spiega il dirigente, "sono tante le grandi imprese italiane sempre piu' attente al tema della sostenibilita'. Avere meno spreco significa, infatti, avere piu' risorse energetiche, idriche e di suolo utilizzate per produrre all'interno del sistema Paese".

Ma da dove arriva lo spreco alimentare? "È un problema a livello globale" ha risposto Medaglia. "Arriva dall'inizio della filiera, quando il bene viene prodotto, fino alla fine della filiera, cioe' quando lo consumiamo a casa nostra".

A proposito della criminalita' che spesso si infila nella filiera agro-alimentare, Medaglia ha sottolineato che il ministero dell'Ambiente lavora attentamente in sinergia con il dicastero dell'Agricoltura: "È un tema di controlli e di tutela che riguarda un investimento importante di forze di polizia dispiegate a 360 gradi e sistemi di certificazione che devono essere sempre piu' attenti e real time. Quindi sia l'utilizzo di tecnologie per la tracciabilita' che di forze sul territorio sono decisive per la tutela del made in Italy".

(Mas/Dire)

19:12 12-09-17

**SOCIALE. SEGRÉ (UNIV. BOLOGNA): SPRECO ALIMENTARE È A CASA NOSTRA/VD
SECONDO STUDIO, IN ITALIA EMERGENZA VALE OLTRE 15 MLD
OGNI ANNO**

(DIRE) Roma, 12 set. - "Il rovescio della medaglia e' il dato molto rilevante dello spreco domestico" spiega alla 'Dire' Andrea Segre', professore di Politica agraria presso l'Universita' di Bologna. L'incontro avviene a Roma, a margine della presentazione di uno studio sullo spreco alimentare condotto dall'ateneo insieme con il ministero dell'Ambiente.

Dalla ricerca emerge che a un anno dall'attivazione della legge che contrasta lo spreco alimentare sette italiani su dieci hanno sentito parlare della legge. Le norme intervengono sul recupero di cibo e sullo spreco lungo tutta la filiera alimentare, dai campi all'industria, alla grande distribuzione. "Ma e' venuto fuori che quattro quinti dello spreco e' a casa nostra" sottolinea Segre'. "Se il valore percentuale totale e' poco meno dell'1% del Pil, pari a 15,5 miliardi di euro, lo spreco domestico sta in una forbice tra gli 8 e i 12 miliardi. È un dato enorme che ci fa capire che bisogna stare sull'educazione alimentare, cioe' sulla prevenzione". Secondo il professore, "bisogna far capire a tutti gli attori della filiera che e' un danno il fatto di avere un eccesso di offerta piuttosto che le offerte del 3x2, che in effetti inducono all'eccesso di acquisto e allo spreco".

(Mas/Dire)
19:27 12-09-17

ANSA.it > Emilia-Romagna > [A Altan il 'Premio Vivere a Spreco Zero'](#)

A Altan il 'Premio Vivere a Spreco Zero'

Riconoscimento verrà consegnato il 28/11 a Bologna

Redazione ANSA

BOLOGNA

25 novembre 2017

14:21

NEWS

Suggestisci

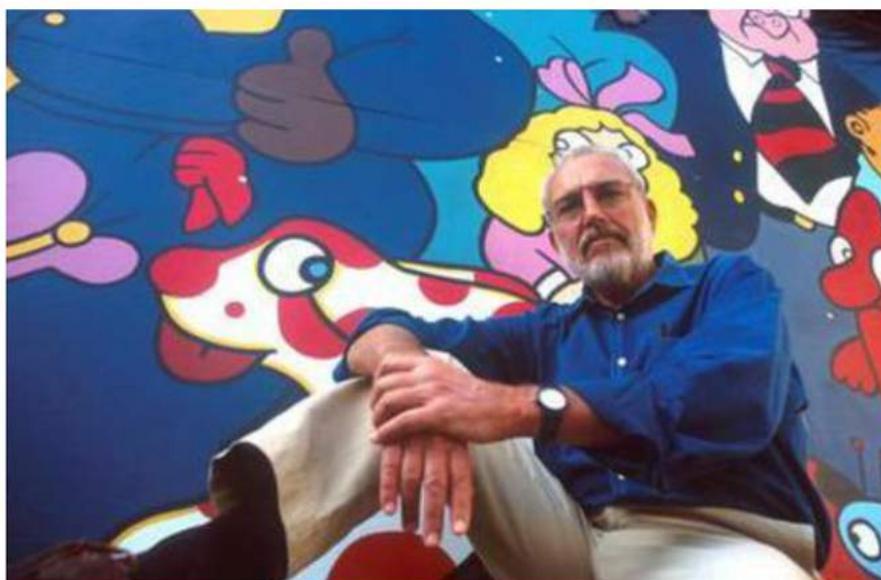
Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE

(ANSA) - BOLOGNA, 25 NOV - Sarà il disegnatore Francesco Tullio Altan a ricevere, martedì prossimo a Bologna, per la categoria testimonial - il 'Premio Vivere a Spreco Zero', sorta di 'Oscar' della sostenibilità, lanciato da Last Minute Market.

Altan - che da 7 anni illustra la campagna sociale contro lo spreco alimentare - riceverà il riconoscimento, spiega una nota.

"per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo".

Martedì ci sarà anche proclamazione dei vincitori per le altre categorie: nella sezione riservata alle amministrazioni pubbliche sono in gara Modena, Milano e Cremona. Nella categoria Imprese si contendono il titolo Dalma Mangimi, Giò Style e il Consorzio Bestack.



Home . Sostenibilità . Appuntamenti . **Cremona, Milano e Modena, finaliste del Premio Vivere a Spreco Zero**

Cremona, Milano e Modena, finaliste del Premio Vivere a Spreco Zero

28 novembre proclamazione e premiazione a Bologna

APPUNTAMENTI



Al rush finale la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, 'Oscar' della sostenibilità assegnati dal 2013 dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in sinergia con il progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal.

In attesa della proclamazione e premiazione, martedì 28 novembre a Bologna, sono state diffuse oggi le terne finaliste: per la sezione riservata alle amministrazioni pubbliche sono in gara tre Comuni, Cremona (per l'impegno multidirezionato dalle cucine alle scuole alla differenziata), Milano (per l'approccio e la portata internazionale dei progetti) e Modena (per aver promosso un nuovo paradigma della lotta alla povertà alimentare).

Nella categoria Imprese si contendono il titolo Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo, Giò Style, per aver sviluppato una tecnologia finalizzata a conservare, cuocere e recuperare, e il Consorzio Bestack, per l'innovazione tecnologica introdotta e per la capacità di legare tra loro mondo dell'impresa e Università. Tre i progetti in finale per gli Istituti superiori del Centro Scuole Formazione.

Ma un vincitore c'è già ed è il cartoonist Francesco Tullio Altan al quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2017 nella categoria testimonial, "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, contribuendo a sensibilizzare adulti e giovani intorno ad una questione tema centrale del nostro tempo". Dal 2010 Altan illustra la campagna Spreco Zero e sarà motore di nuove buone pratiche che annuncerà a Bologna nel corso del Premio. Della giuria 2017, presieduta da Andrea Segrè, fanno parte anche il sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani, il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai Massimo Cirri e i giornalisti Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi.



ANSA.it › Emilia-Romagna › Made in E-R › **A Milano "Premio Vivere a Spreco Zero"**

A Milano "Premio Vivere a Spreco Zero"

'Oscar' sostenibilità anche a Dalma Mangimi e scuola mantovana

Redazione ANSA

BOLOGNA

28 novembre 2017

13:15

NEWS

 Suggestisci

 Facebook

 Twitter

 Google+

 Altri

 Stampa

 Scrivi alla redazione

Archiviato in

Premi

Moreno Cedroni

Paolo Rumiz

Susanna Tamaro

Francesco Tullio Altan

Dalma Mangimi

Oscar



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE 

(ANSA) - BOLOGNA, 28 NOV - Annunciati a Palazzo Magnani, sede di UniCredit a Bologna, i vincitori della quinta edizione del 'Premio Vivere a Spreco Zero', sorta di 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto 'Reduce' del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna-Distal. Ad accaparrarsi il titolo, nella categoria dei 'Amministrazioni Pubbliche', è stato il Comune di Milano grazie, si legge nelle motivazioni, alla "portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact".

ANSA_{it}

ANSA_{it} Emilia-Romagna

Nella categoria 'Buone pratiche imprese', il riconoscimento è andato alla piemontese Dalma Mangimi, "per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto" mentre una menzione speciale è andata alla Giò Style, per la sua tecnologia di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo.

Nella categoria 'Scuole', premiati gli studenti della Fondazione Casa del giovane 'Don Mario Bottaglia' di Castiglione delle Stiviere, nel Mantovano, per il progetto 'Cucino con ciò che ho'.

Al disegnatore e cartoonist Francesco Tullio Altan, è andato il premio nella categoria 'Testimonial', "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo".

Altan raccoglie il testimone dei riconoscimenti consegnati nel 2015 a Susanna Tamaro e nel 2016 a Paolo Rumiz e Moreno Cedroni. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Al Comune di Milano la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero

Degani, nostri comportamenti fanno la differenza in tema di ambiente

 **BEST PRACTICES**

 Mi piace 4  Condividi  Tweet  Condividi

Publicato il: 28/11/2017 12:50

Il Comune di Milano si aggiudica, per la categoria dedicata agli Enti pubblici, la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero "per la portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili". Erano in finale anche i Comuni di Modena e Cremona.

La categoria 'Buone pratiche Imprese' ha premiato Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto 'Cucino con ciò che ho'. Nella categoria testimonial ha vinto il cartoonist Francesco Tullio Altan.

I piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market sono stati annunciati oggi a Bologna, a Palazzo Magnani, sede UniCredit. "I nostri comportamenti fanno la differenza in tema di ambiente", ha sottolineato Barbara Degani, sottosegretario al ministero dell'Ambiente.

Sprechi di Natale? Soprattutto soldi e cibo

TENDENZE

Mi piace 12

Condividi

Tweet

G+ Condividi



Publicato il: 28/11/2017 13:23

A Natale **sprechiamo soprattutto denaro (43%) e cibo (41%)** ma anche carta e imballaggi (11%) e tempo (5%). Tanto che per gli italiani, le feste natalizie rappresentano sì un momento di piacere (28%) ma anche di spreco (23%) quasi a pari merito con un periodo di regali (19%). E' quanto emerge dai dati Waste Watcher presentati in occasione della consegna dei Premi Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, oggi a Bologna a Palazzo Magnani, sede UniCredit.

Cosa si spreca a Natale? "Denaro e cibo, innanzitutto, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher - spiega Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero - Non dobbiamo abbassare la

guardia: **lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno**, per 6,9 euro la settimana e 360 euro circa ogni anno. E' una questione su cui si gioca il futuro della Terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z".

Secondo Waste Watcher in Emilia Romagna la percezione di sprecare in casa a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. Cresce anche l'attenzione al proprio tempo: 1 italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era 1 su 100 lo scorso anno.

E Natale, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un periodo di 'abbondanza e ricchezza' più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%). **In Emilia Romagna il Natale genera più piacere (30% contro 28% degli intervistati in Italia), si fanno più regali (23% contro 19% del resto d'Italia) e si dà più attenzione al cibo (21% contro 18%).**

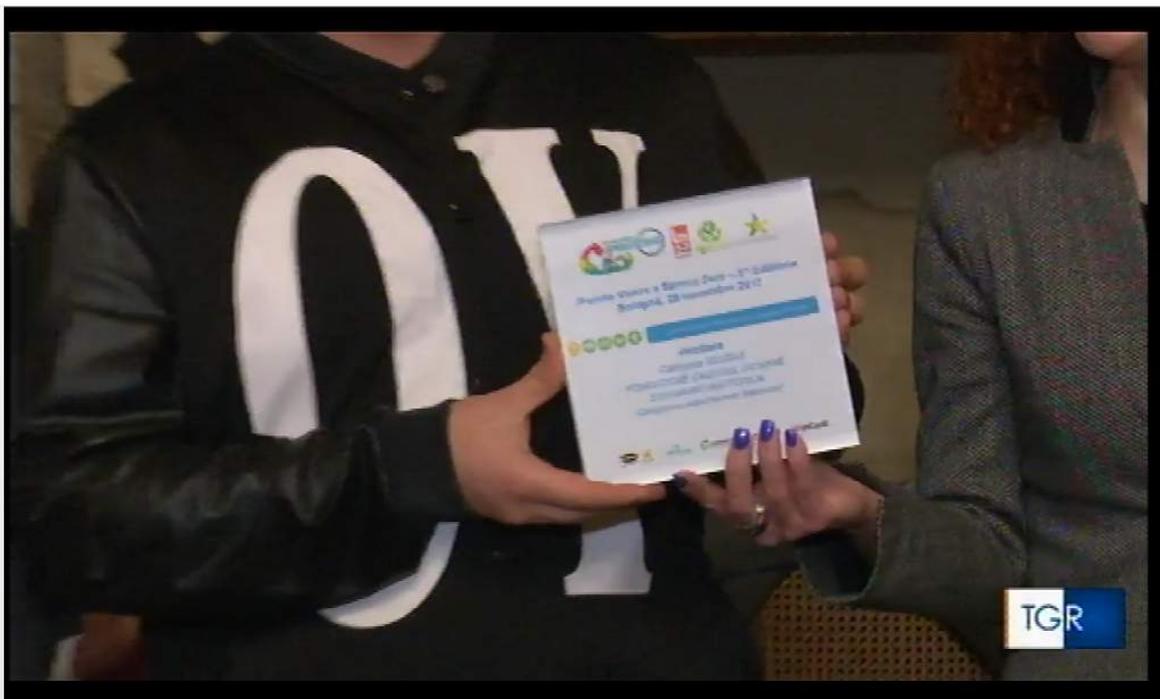


TGR

EMILIA ROMAGNA



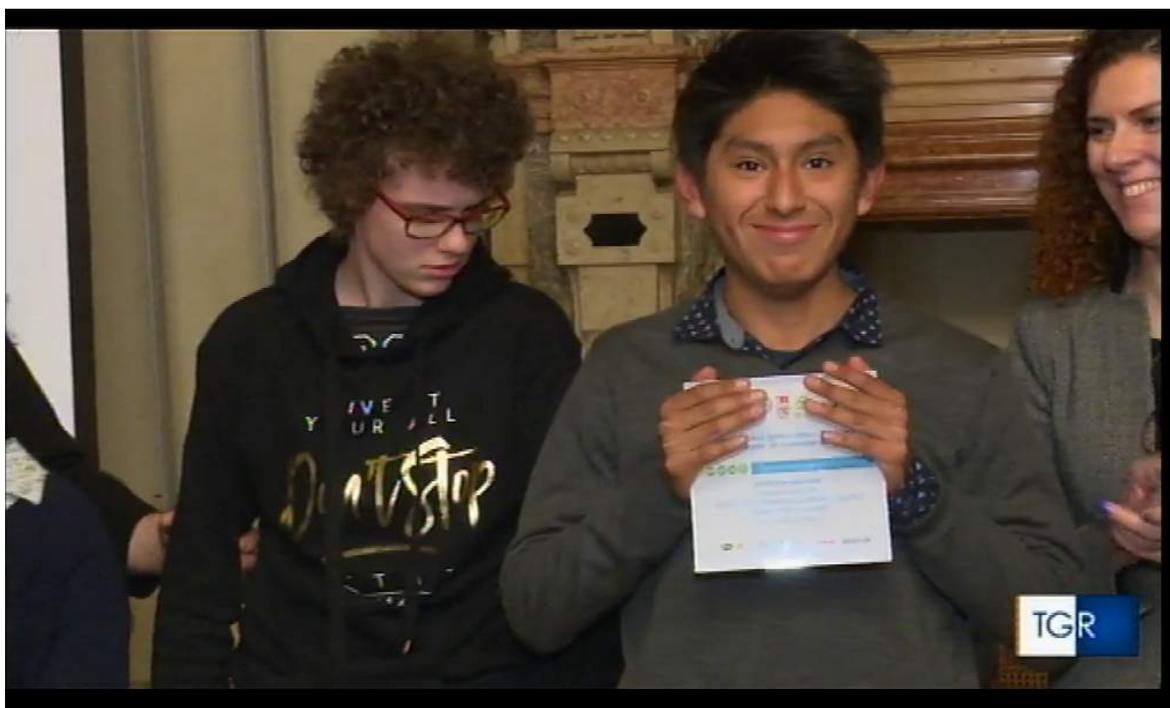
TG Emilia Romagna Edizione delle 19.30



TG Emilia Romagna Edizione delle 19.30

TGR

EMILIA ROMAGNA



TG Emilia Romagna Edizione delle 19.30

TGR

EMILIA ROMAGNA



Fondatore del Premio "Vivere a spreco zero"
ANDREA SEGRÈ

TG Emilia Romagna Edizione delle 19.30

SPRECO ALIMENTARE: TUTTO IL CIBO CHE BUTTIAMO IN ITALIA



Ogni anno, nel mondo, circa un terzo del cibo immesso sul mercato viene perso o sprecato. Si calcola che siano circa 1,3 miliardi le tonnellate di cibo che dai campi finiscono direttamente nelle discariche. A fronte di una popolazione di quasi un miliardo di persone che soffre la fame e uno spreco incalcolabile di risorse naturali, acqua, energia, terra e lavoro.

Con le dovute proporzioni, questo paradosso economico, politico e sociale, si ripete in modo analogo anche in Italia. Per provare a contrastare tale fenomeno, dal 2010 la campagna europea Spreco Zero, promossa per la cura scientifica dal prof. Andrea Segrè (fondatore di Last Minute Market), porta avanti le priorità dell'educazione e sensibilizzazione dell'opinione pubblica, con lo scopo di prevenire e ridurre lo spreco alimentare.

Il 12 settembre a Roma è stata presentata la nuova campagna europea di Spreco Zero, che punta alla sensibilizzazione dei cittadini, delle istituzioni e delle imprese. Temi quali la questione del recupero e della donazione del cibo invenduto, i provvedimenti legati al packaging, le etichette, il progetto Family Bag – che rientrano nelle priorità della nuova normativa – sono stati al centro della campagna Spreco Zero in questi anni, sostenuti dai monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher che studia l'evoluzione delle abitudini alimentari e le cause dello spreco alimentare domestico. Quest'ultima problematica risulta centrale nell'analisi dei dati che si riferiscono alla perdita di alimenti nel 2016.

gli STATI GENERALI

Durante la conferenza stampa sono stati infatti resi noti anche i primi dati sullo spreco di cibo in Italia: a un anno dall'entrata in vigore della legge Gadda, la perdita alimentare nella sola filiera vale oltre 3,5 miliardi di euro, ovvero nei campi (quasi un 1 miliardo), nella produzione industriale (1 miliardo e 111 milioni) e nella distribuzione (1 miliardo e 444 milioni). Una cifra che tuttavia rappresenta solo 1/5 dello spreco totale, perché quello domestico corrisponde a circa 12 miliardi di euro, cioè quasi l'80% dell'intero spreco alimentare, che sommati ai precedenti raggiunge la notevole cifra di 15,5 miliardi di euro (quasi l'1% del Pil).

L'indagine è stata condotta sulla base dei test "Diari di Famiglia", eseguiti dal Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con SWG, nell'ambito del progetto Reduce 2017. I dati scientifici dei "Diari di Famiglia", condotti le scorse settimane su un campione statistico di 450 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nell'ambito di un convegno internazionale nel febbraio 2018, in occasione della 5^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia smentisce così le stime dei sondaggi semplicemente percettivi, che sono nettamente sottostimati.

Ma se i primi tre aspetti (agricoltura, produzione e distribuzione) sono stati in qualche modo regolamentati dalla nuova legge, per lo spreco domestico la situazione è più complessa e nebulosa, soprattutto perché acquisto e consumo ricadono nelle scelte individuali e familiari dei cittadini. È dunque alla sfera domestica, e in particolare ai più giovani, che si rivolge la campagna di Spreco Zero. Andrea Segrè spiega che «lo spreco alimentare è un tema su cui bisogna sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z, perché saranno loro a guidare il mondo. L'impegno attuato finora sta dando i suoi frutti: l'alimentazione è strettamente correlata ai processi produttivi sostenibili secondo il 66% degli italiani, e il 96% dei cittadini insegna ai figli a non sprecare. Ma lo spreco domestico vale i 4/5 della filiera dello spreco in Italia, molto lavoro resta da fare. Fra gli obiettivi prioritari di Spreco Zero permane la proclamazione di un Anno Europeo sullo Spreco alimentare, una questione globale richiede campagne capillari perlomeno a livello dei paesi UE».

gli STATI GENERALI

Intanto, però, cresce fra i cittadini la sensibilizzazione sullo spreco: l'Osservatorio Waste Watcher informa che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa, e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire innanzitutto da se stessi e dalla propria famiglia. «Lo spreco si annida soprattutto vicino a noi – ha spiegato il responsabile scientifico di Reduce, Luca Falasconi – Il progetto ci permette di capire che proprio la quotidianità delle nostre azioni determina la produzione di spreco alimentare. Il frigo, la dispensa, e le mense scolastiche sono tra i principali luoghi dove ogni giorno cibo ancora perfettamente buono e sano inizia il suo percorso verso la discarica. Il progetto Reduce si è attivato a livello nazionale seguendo tre direttrici principali: quella della ricerca, quella dell'educazione e quella della comunicazione. La comunicazione, attraverso la campagna Spreco Zero ha l'obiettivo di veicolare gli strumenti, i metodi e i risultati del progetto».

Per rendere più efficace la campagna di comunicazione è stato inoltre istituito un premio, "Vivere a Spreco Zero", che grazie alla notorietà di un testimonial può raggiungere un numero sempre crescente di cittadini. Quest'anno il riconoscimento è andato al geniale disegnatore Francesco Tullio Altan, "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico, e per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo".

Ci auguriamo, dunque, che l'incisività e saggezza del buon Cippiuti ci siano di aiuto per un consumo più attento e sostenibile.

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Spreco alimentare a un anno dalla legge 15,5 miliardi di euro, l'1% del Pil

Primo Piano del 12 Settembre 2017 | 15:40

Oltre 15,5 miliardi di euro, pari allo 0,94% del Pil: questo il valore dello spreco alimentare a un anno dalla Legge Gadda per la limitazione degli sprechi. 12 miliardi (il 77%) è da imputare all'ambito domestico. Andrea Segrè (Spreco Zero): «Bisogna sensibilizzare i giovani, saranno loro a guidare il mondo»

A un anno di distanza dalla Legge Gadda per la limitazione degli sprechi alimentari, si tirano le somme: in Italia ogni anno lo spreco equivale a 15,5 miliardi di euro (precisamente 15.502.335.001 euro), pari allo 0,94% del Pil (2016), di cui 12 miliardi (il 77%) sono dovuti a quello domestico, mentre 3,5 miliardi dalla filiera alimentare (campi 946.229.325 euro; produzione industriale 1.111.916.133 euro; distribuzione 1.444.189.543 euro). Ecco perché «è necessario prevenire, poiché non tutto lo spreco si può recuperare - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Spreco Zero - in particolare quello domestico».



I dati sono il risultato di una fotografia scattata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna sulla filiera dello spreco alimentare in Italia, presentata presso la sede Unicredit di Roma.

«Lo spreco alimentare è un tema su cui sensibilizzare i giovani, dai bimbi ai millennials, saranno loro a guidare il mondo - specifica - per cui l'impegno attuato sta dando i suoi frutti: l'alimentazione è correlata ai processi produttivi sostenibili per il 66% degli italiani, il 96% insegna ai figli a non sprecare (Waste Watcher)».

A fronte di uno spreco domestico percepito di 8 miliardi di euro, il dato reale (12 miliardi) è stato individuato attraverso i "Diari di Famiglia" del ministero dell'Ambiente con il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna e Swg, del progetto contro lo spreco del cibo Reduce 2017. I dati scientifici dei "Diari" su un campione statistico di 450 famiglie, che per una settimana hanno annotato il cibo gettato per ogni pasto, saranno resi noti a febbraio durante la 5ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

SPRECO E SOSTENIBILITÀ DEL CIBO: DUE EVENTI IMPORTANTISSIMI

Quando si parla di **ambiente e sostenibilità** non bisogna dimenticare che tutto passa anche, e soprattutto, attraverso **l'alimentazione**. Due eventi in programma faranno il punto della situazione.

Secondo le stime, ogni anno, nel nostro Paese, una quantità di cibo pari a **15,5 miliardi di euro** finisce nella spazzatura, praticamente un valore pari allo **0,94% del Pil**, che non è assolutamente poco. Lo dice lo studio condotto dal **ministero dell'Ambiente** con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con Swg, che è stato denominato **"Diari di famiglia"** e che ha preso in esame un campione di **400 famiglie**. Il dato che deve spingere a riflettere è quello secondo il quale **12 miliardi provengono soltanto dagli sprechi domestici**, mentre il resto è distribuito tra campi, produzione industriale ed altre realtà.

Spreco Zero 2017 e Legge Gadda

La ricerca è caduta a pennello anche con il primo anniversario della **Legge Gadda, la Legge per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale**. Tra i suoi punti chiave, sicuramente da menzionare ci sono:

- la possibilità, per le autorità, di **donare gli alimenti oggetto di confisca** alle organizzazioni non profit, semplificando procedure e amministrazione;
- un eventuale recupero ulteriore valutabile, in campo zootecnico o energetico;
- la programmazione di **campagne di comunicazione** sui canali RAI per favorire le donazioni e sensibilizzare i consumatori;
- **l'incoraggiamento verso la realtà agricola**;
- un **incentivo economico** da parte dei comuni per chi dona, con riduzioni sulla tassa dei rifiuti.

Secondo le stime sono 7 su 10 gli italiani che conoscono questa nuova normativa, mentre oltre il **91% considera allarmante la questione "food waste"** e l'81% si dichiara consapevole del fatto che il cambiamento debba avvenire, prima di tutto e soprattutto, nel quotidiano.

Il direttore scientifico della campagna europea **"Spreco Zero"**, **Andrea Segrè**, ha precisato: *"Lo spreco alimentare è un tema su cui sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z: perché saranno loro a guidare il mondo"*.

Proprio a proposito di tutto questo, a febbraio 2018 è prevista la quinta **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare**, ma non sarà l'unico appuntamento importante da segnare in agenda.

La mostra organizzata da Barilla

Un altro evento in tema è già in corso a Bruxelles, previsto dal 18 settembre al 10 novembre: si tratta di una mostra presso la Philanthropy House, organizzata dal **Barilla Center for Food & Nutrition** intitolata **"Weighing less on our future: our food choices count!"**. Il fine è rendere i **consumatori consapevoli** di cosa mettono nel piatto ogni giorno, andando a schematizzare il tutto attraverso una **doppia piramide**, costituita per metà dalla classica piramide alimentare, con i cibi "buoni", e per l'altra metà da una seconda piramide, capovolta, che rappresenta quella ambientale e contiene tutti i cibi che andrebbero consumati con più oculatezza e parsimonia. Quello che viene evidenziato è che consumare cibi con consapevolezza vuol dire anche risparmiare al pianeta imponenti **sprechi di acqua** e molte **immissioni di CO2**.

Un gesto, insomma, che fa bene alla nostra salute, a chi amiamo ed anche al pianeta che ci ospita.

In a Bottle



Lo spreco di cibo vale 15,5 miliardi all'anno

Il ministero dell'Ambiente con Swg e l'Università di Bologna hanno elaborato i dati sullo spreco di cibo: Cresce la sensibilizzazione dei cittadini

MILANO – Ogni anno 15,5 miliardi di euro di cibo finisce nella pattumiera, un valore pari allo 0,94% del Pil.

Un dato riconducibile per la maggior parte allo spreco domestico che rappresenta i 4/5 del totale.

Sono le stime elaborate sulla base dei test 'Diari di Famiglia' eseguiti dal ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con Swg, nell'ambito del **progetto Reduce 2017** (<http://www.sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/>), a un anno dall'entrata in vigore della Legge per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale, la cosiddetta Legge Gadda.

La ricerca

Nel dettaglio vale oltre 3,5 miliardi annui lo spreco alimentare nella sola filiera, ovvero dai campi (946.229.325 euro) alla produzione industriale (1.111.916.133 euro), agli sprechi nella distribuzione (1.444.189.543 euro). A

questa cifra vanno aggiunti i 12 miliardi dello spreco domestico reale (quello percepito si ferma a 8 miliardi).

I dati scientifici dei 'Diari di Famiglia', condotti le scorse settimane su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nell'ambito di un convegno internazionale a febbraio 2018, in occasione della quinta Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.

Ogni giorno, per una settimana, 400 famiglie hanno annotato su formulari composti da parti compilative e chiuse il cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione, sul modello realizzato dal Wrap, in Inghilterra, che ha realizzato l'esperimento sul campione più ampio in assoluto (più di 100 famiglie).

In a Bottle

Cittadini sensibili

Intanto cresce fra i cittadini la sensibilizzazione intorno al tema spreco: l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market/Swg) stima che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire innanzitutto nel quotidiano.

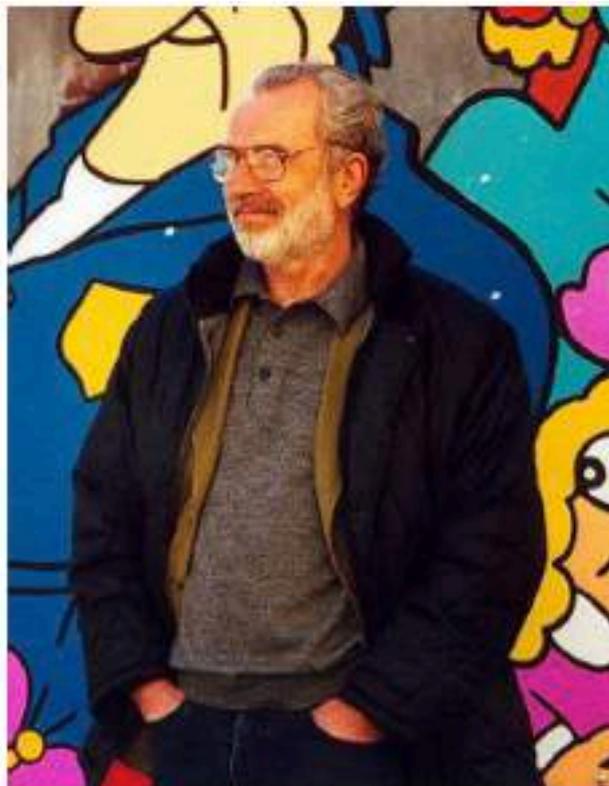
Per questo la campagna Spreco Zero 2017, con il progetto Reduce, ha introdotto 'Waste Notes', il Diario settimanale scaricabile online che sensibilizza la famiglia sullo spreco del cibo.

"Lo spreco si annida soprattutto vicino a noi - spiega il responsabile scientifico di Reduce, Luca Falasconi - Il progetto ci permette di capire che proprio la quotidianità delle nostre azioni determina la produzione di spreco alimentare, ogni giorno. I

l frigo, la dispensa, e le mense scolastiche sono tra i principali luoghi dove ogni giorno cibo ancora perfettamente buono e sano inizia il suo percorso verso la discarica".

"Lo spreco alimentare è un tema su cui sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z: perché saranno loro a guidare il mondo - spiega il direttore scientifico della Campagna europea di sensibilizzazione 'Spreco Zero' di Last Minute Market Andrea Segrè - Fra gli obiettivi prioritari di Spreco Zero permane la proclamazione di un Anno Europeo sullo Spreco alimentare, una questione globale richiede campagne capillari per lo meno a livello dei paesi Ue".

di Alessandro Conte



Per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo balinico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, anziché volutamente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo, va a Francesco Tullio Altan, disegnatore geniale, la 5ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria "Testimonial". Il riconoscimento, promosso dalla campagna europea Spreco Zero di Last Minute Market, sarà consegnato martedì 28 novembre a Bologna, nella cerimonia in programma a Quadreria Palazzo Magnani, sede Unieredit. Nella stessa occasione saranno consegnati i premi per tutte le categorie del Concorso, organizzato con il Ministero dell'Ambiente, l'Università di Bologna - DISTAL e il progetto Reduce. Il Premio "Vivere a spreco zero" sarà motore pulsante dell'edizione 2017/2018 della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente e l'Università di Bologna - DISTAL attraverso il progetto Reduce. La campagna è sostenuta da un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: Unieredit, Comieco, Istituto Nazionale Imballaggio, Granarolo SpA, Alice Nero, Conapi-Mielizia, Camst e Conad. Promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati: questo l'obiettivo del Premio Vivere a Spreco Zero che per l'edizione 2017 conferma le categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole. Maggiori dettagli in occasione del lancio di Waste Notes nel mese di ottobre, in occasione del World Food Day, Giornata Mondiale dell'Alimentazione, lunedì 16 ottobre 2017.

I DATI A UN ANNO DALLA LEGGE GADDA. La campagna Spreco Zero informa che a un anno esatto dall'entrata in vigore della Legge per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale - la cosiddetta "Legge Gadda" - vale oltre 3.5 miliardi € annui lo spreco alimentare dai campi (€ 946.229.325) alla produzione industriale (€ 1.111.916.133), agli sprechi nella distribuzione (€ 1.444.189.543); una cifra che rappresenta però solo 1/5 dello spreco totale di cibo in Italia, perché sommandola allo spreco alimentare domestico ci porta a oltre 15.5 miliardi € gettati ogni anno (lo 0,94% del Pil), sulla base dei test "Diari di Famiglia" eseguiti dal Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e con SWG, nell'ambito del progetto Reduce 2017. I dati scientifici dei "Diari di Famiglia", condotti le scorse settimane su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia, saranno resi noti nell'ambito di un convegno internazionale nel febbraio 2018, in occasione della 5ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare. La quantificazione reale dello spreco domestico in Italia smentisce così le stime dei sondaggi semplicemente percettivi, che sono nettamente sottostimati. Ogni giorno, per una settimana, 400 famiglie hanno annotato su formulari composti da parti compilative e chiuse il cibo gettato ad ogni pasto, con annessa motivazione, sul modello realizzato dal WRAP, in Inghilterra, che ha realizzato l'esperimento sul campione più ampio in assoluto (più di 100 famiglie).

Intanto cresce fra i cittadini la sensibilizzazione intorno al tema spreco: l'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market / SWG) informa che 7 cittadini su 10 sono a conoscenza della nuova normativa, e oltre il 91% considera grave e allarmante la questione spreco legata al cibo, mentre l'81% dei cittadini si dichiara consapevole che il cambiamento deve avvenire innanzitutto da stessi e dalla propria famiglia, nel quotidiano. Per questo la campagna Spreco Zero 2017, con il progetto Reduce, ha introdotto "Waste Notes", il Diario settimanale scaricabile online che sensibilizza la famiglia sullo spreco del cibo. "Il Diario mi è stato utilissimo per prendere consapevolezza nei miei consumi, ero convinta di sprecare molto meno, Tutti dovrebbero farlo almeno per una settimana", ha dichiarato una dei partecipanti al test 2017.

Il disegnatore trevigiano Altan conquista la quinta edizione del premio Spreco Zero

Nuovo, importante, riconoscimento per il celebre disegnatore trevigiano insignito di un importante premio legato all'ambiente. La premiazione avverrà il prossimo 28 novembre a Bologna

Redazione

12 settembre 2017 15:59



TREVISO Per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo, va a Francesco Tullio Altan, disegnatore geniale, la 5^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria "Testimonial".

Il riconoscimento, promosso dalla campagna europea Spreco Zero di Last Minute Market, sarà consegnato martedì 28 novembre a Bologna, nella cerimonia in programma nel Salone dei Carracci di Palazzo Magnani, sede UniCredit. Nella stessa occasione saranno consegnati i premi per tutte le categorie del Concorso, organizzato con il Ministero dell'Ambiente, l'Università di Bologna - DISTAL e il progetto Reduce: saranno così celebrati i più virtuosi Enti pubblici, le aziende e le scuole impegnate sul fronte della sensibilizzazione antispreco, così come i cittadini che avranno partecipato alla compilazione del Diario di Famiglia Waste Notes. Il Premio "Vivere a spreco zero" sarà motore pulsante dell'edizione 2017/2018 della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente e l'Università di Bologna - DISTAL attraverso il progetto Reduce. La campagna è sostenuta da un pool di aziende, molte delle quali legate ai settori dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: UniCredit, Comieco, Istituto Nazionale Imballaggio, Granarolo SpA, Alce Nero, Conapi-Mielizia, Camst e Conad sono il team che, ancora una volta, ha scelto un impegno concreto a favore della sostenibilità per dare supporto a una campagna realizzata, sin dalla prima edizione 2010, senza alcun contributo pubblico, come da scelta dei promotori. Il progetto scientifico di Spreco Zero è curato dal docente agroeconomista Andrea Segrè, in sinergia con il curatore del progetto Reduce, il docente e ricercatore Luca Falasconi.

Promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e favorendone la diffusione e la replicazione sul territorio: questo l'obiettivo del Premio Vivere a Spreco Zero che per l'edizione 2017 conferma le categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole. La candidatura al Premio per la categoria imprese è aperta a tutte le aziende che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Oltre alle autocandidature verranno selezionate alcune imprese tra quelle che aderirono alla Consulta del PINPAS (250 membri appartenenti ad oltre 140 organizzazioni). Per la categoria Amministrazioni Pubbliche la selezione verrà condotta in seno agli oltre 600 firmatari della "Carta Spreco Zero" e tra gli aderenti all'Associazione Sprecozero.net. Nella categoria Scuole la selezione di iniziative sarà condotta in seno ai 46 enti di formazione dell'associazione Scuola Centrale Formazione che agisce a livello nazionale e internazionale per la formazione professionale e transizione al lavoro, con circa 20.000 studenti di tutta Italia. Anche i cittadini potranno partecipare per la prima volta al Premio Vivere a Spreco Zero, scaricando e compilando Waste Notes, il Diario settimanale ideato dalla campagna Spreco Zero con il progetto Reduce, in collegamento con i test dei "Diari di Famiglia" promossi per la misurazione scientifica dello spreco alimentare domestico.

CRONACA

Il Comune di Milano premiato per la lotta allo spreco alimentare

Palazzo Marino vince il premio "Vivere a Spreco Zero" riservato agli enti pubblici



Il vicesindaco Anna Scavuzzo

Milano, 28 novembre 2017 - Buone pratiche contro lo spreco alimentare: il Comune di Milano ha vinto la quinta edizione del premio **Vivere a Spreco Zero**, assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna, con giuria presieduta dall'agro-economista Andrea Segrè. Il riconoscimento tra gli enti pubblici - in gara c'erano anche i Comuni di Modena e Cremona - è motivato dalla "portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di oltre 160 città impegnate nello sviluppo di sistemi alimentari sostenibili, a partire dalla creazione di una politica urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi".

"Siamo davvero onorati di ricevere il premio Vivere a Spreco Zero - ha commentato la vicesindaco e assessore all'Educazione del Comune di Milano, **Anna Scavuzzo** - perché oltre ad essere un riconoscimento del lavoro svolto finora, è uno stimolo ulteriore per continuare ad impegnarci nell'attuazione degli obiettivi stabili dalla nostra Food Policy, di cui la lotta allo spreco alimentare costituisce un pilastro fondamentale. La costruzione di un futuro più equo e più sostenibile per tutte le nostre città passa necessariamente da un nuovo sistema di produzione e consumo del cibo, più attenta ai bisogni di tutte le persone e più rispettosa dell'ambiente".

28
NOV

VIVERE A SPRECO ZERO: ASSEGNATI A BOLOGNA I RICONOSCIMENTI DELLA CAMPAGNA 2017

Presentati i dati aggiornati relativi di "Waste Watcher": a Natale si spreca soprattutto denaro e tantissimo cibo



Le buone pratiche contro lo spreco alimentare: Bologna premia enti pubblici, aziende e scuole virtuose in Italia con la V edizione del premio "Vivere a Spreco Zero" vinto dal comune di Milano. Nella categoria "amministrazioni pubbliche" erano in gara quest'anno anche i comuni di Modena e Cremona.

La categoria "Buone pratiche Imprese" ha premiato Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, infine, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto "Cucino con ciò che ho".



I vincitori della V edizione del premio "Vivere a Spreco Zero", i piccoli "Oscar" della sostenibilità assegnati dalla campagna "Spreco Zero" di "Last Minute Market" e dal progetto "Reduce" del ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal, sono stati premiati a Bologna nella sede UniCredit, presente il sottosegretario al ministero dell'Ambiente, Barbara Degani, con il fondatore di "Last Minute Market", Andrea Segrè, e con Livio Stellati, responsabile Centro-Nord relazioni istituzionali UniCredit partner storico di "Spreco Zero", Eliana Farotto, responsabile ricerca & sviluppo Comieco, e Diego Pagani, presidente Conapi-Mielizia.

«Sono i nostri comportamenti che fanno la differenza in tema di ambiente - ha dichiarato Degani -. E' un concetto che vale a maggior ragione per i temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare alla base del Premio "Vivere a Spreco Zero" cui sono felice di aver contribuito e partecipato anche nelle passate edizioni. Il cambiamento passa in primis per le persone e le organizzazioni di cui fanno parte, si tratti di istituzioni come le amministrazioni comunali o le aziende e le scuole, che sono le categorie premiate oggi. I dati "Waste Watcher" dimostrano che c'è un'attenzione crescente in questo campo da parte dei cittadini in occasione di una ricorrenza come il Natale in cui lo spreco risulta evidente: 4 italiani su 10, il 41% degli intervistati, afferma che il rischio di spreco è dietro l'angolo del "cenone". Le azioni che da anni abbiamo messo in atto per la riduzione degli sprechi, dalla "family bag" alle campagne di educazione alimentare e ambientale, dimostrano che stiamo andando nella giusta direzione».

Nel corso dell'incontro sono stati illustrati i nuovi dati dell'Osservatorio "Waste Watcher" di "Last Minute Market"/Swg, che rilevano i comportamenti dei consumatori in vista del Natale. Cosa si spreca a Natale? «Denaro e cibo, secondo gli intervistati dell'Osservatorio - ha spiegato Andrea Segrè, fondatore di "Last Minute Market" e del movimento "Spreco Zero" -. Anche se la sensazione di gettare il cibo è andata calando nelle ultime rilevazioni, segno dell'attenzione crescente a comportamenti virtuosi in questo campo: ma non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 euro la settimana e 360 euro circa ogni anno. Lo spreco è un tema su cui si gioca il futuro della terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z».

Con la V edizione del premio "Vivere a Spreco Zero" è stato presentato il progetto "Waste Notes". Un "Diario per Amico", quaderno di buone pratiche realizzato dalla campagna "Spreco Zero" con "Reduce" e ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal. Sarà distribuito in 10.000 copie ad altrettante famiglie campione, già impegnate in progetti di prevenzione dello spreco alimentare.

laDiscussione

Quotidiano fondato da Alcide De Gasperi

Sei qui: [Home](#) • [Società](#) • [Food policy: Milano vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2017](#)

Food policy: Milano vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2017 In evidenza

Publicato in [Società](#) 29 Novembre 2017 di Redazione

[Commenta per primo!](#)

Vota questo articolo ★★★★★ (0 Voti)

[Stampa](#) | [Email](#)



Buone pratiche contro lo spreco alimentare: il Comune di Milano ha vinto la quinta edizione del premio Vivere a Spreco Zero, assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna, con giuria presieduta dall'agro-economista Andrea Segre'. Il riconoscimento tra gli enti pubblici - in gara c'erano anche i Comuni di Modena e Cremona - e' motivato dalla "portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di oltre 160 citta' impegnate nello sviluppo di sistema alimentari sostenibili, a partire dalla creazione di una politica urbana in cui la lotta allo spreco alimentare e' uno dei principali obiettivi". "Siamo davvero onorati di ricevere il Premio Vivere a Spreco Zero - ha commentato la vicesindaco e assessore all'Educazione del Comune di Milano, Anna Scavuzzo - perche' oltre ad essere un riconoscimento del lavoro svolto finora, e' uno stimolo ulteriore per continuare ad impegnarci nell'attuazione degli obiettivi stabili dalla nostra Food Policy, di cui la lotta allo spreco alimentare costituisce un pilastro fondamentale. La costruzione di un futuro piu' equo e piu' sostenibile per tutte le nostre citta' passa necessariamente da un nuovo sistema di produzione e consumo del cibo, piu' attenta ai bisogni di tutte le persone e piu' rispettosa dell'ambiente".



Be the first of your friends to like this.



Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia



Milano vince il premio Vivere a Spreco Zero 2017

Il riconoscimento al capoluogo lombardo "per la portata internazionale dei progetti culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact a partire dalla creazione di una Politica Alimentare Urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi"

Buone pratiche contro lo spreco alimentare. Bologna premia Enti pubblici, aziende e scuole virtuose in Italia con la **V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero vinto dal Comune di Milano** "per la portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del **Milan Urban Food Policy Pact**, il network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili a partire dalla creazione di una Politica Alimentare Urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi". Nella categoria "Amministrazioni pubbliche" erano in gara quest'anno anche i Comuni di Modena e Cremona. La categoria "**Buone pratiche Imprese**" ha premiato **Dalma Mangimi**, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. **Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style** di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria **Scuole**, infine, **premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere** (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto "Cucino con ciò che ho".

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

"Siamo davvero onorati di ricevere il Premio Vivere a Spreco Zero - ha commentato la vicesindaco e assessore all'Educazione del Comune di Milano, **Anna Scavuzzo** - perché oltre ad essere un riconoscimento del lavoro svolto finora, è uno stimolo ulteriore per continuare ad impegnarci nell'attuazione degli obiettivi stabili dalla nostra Food Policy, di cui la lotta allo spreco alimentare costituisce un pilastro fondamentale. La costruzione di un futuro più equo e più sostenibile per tutte le nostre città passa necessariamente da un nuovo sistema di produzione e consumo del cibo, più attenta ai bisogni di tutte le persone e più rispettosa dell'ambiente".

I vincitori della **V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli '**Oscar**' della **sostenibilità** assegnati dalla **campagna Spreco Zero** di **Last Minute Market** e dal **progetto Reduce** del **Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal**, sono stati **annunciati e premiati martedì 28 novembre**, a **Bologna - Palazzo Magnani**, sede **UniCredit**, presente il **Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani** con il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè** e con **Livio Stellati** responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali **UniCredit** partner storico di Spreco Zero, **Eliana Farotto** responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco e **Diego Pagani**, presidente Conapi-Mielizia.

E al geniale cartoonist **Francesco Tullio Altan**, grande Maestro della satira e sguardo acuto e ironico sull'evoluzione del costume in Italia, va quest'anno il **Premio Vivere a Spreco Zero 2017** nella **categoria testimonial**: "**per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone**, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello **spreco alimentare, idrico ed energetico**. E per aver così contribuito a **sensibilizzare** adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo". Altan raccoglie dunque il testimone dei riconoscimenti consegnati nel 2015 a Susanna Tamaro e nel 2016 a Paolo Rumiz e Moreno Cedroni. Altan, che dal 2010 illustra la campagna Spreco Zero, sarà a sua volta motore di nuove buone pratiche attraverso una borsa di studio assegnata dal Premio Vivere a Spreco Zero

«**Sono i nostri comportamenti che fanno la differenza in tema di ambiente - ha dichiarato Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente - E' un concetto che vale a maggior ragione per i temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare alla base del Premio "Vivere a Spreco Zero" cui sono felice di aver contribuito e partecipato anche nelle passate edizioni. Il cambiamento passa in primis per le persone e le organizzazioni di cui fanno parte, si tratti di istituzioni come le amministrazioni comunali o le aziende e le scuole, che sono le categorie premiate oggi. I dati Waste Watcher dimostrano che c'è un'attenzione crescente in questo campo da parte dei cittadini in occasione di una ricorrenza come il Natale in cui lo spreco risulta evidente: 4 italiani su 10, il 41% degli intervistati, afferma che il rischio di spreco è dietro l'angolo del 'cenone'**. Le azioni che da anni abbiamo messo in atto per la riduzione degli sprechi, dalla family bag alle campagne di educazione alimentare e ambientale, dimostrano che stiamo andando nella giusta direzione».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Nel corso dell'incontro **sono stati infatti illustrati i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, che rilevano i **comportamenti dei consumatori in vista del Natale**. Cosa si spreca a Natale? «**Denaro e cibo**, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg – ha spiegato **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e del movimento Spreco Zero - Anche se la sensazione di gettare il cibo è andata calando nelle ultime rilevazioni, segno dell'attenzione crescente a comportamenti virtuosi in questo campo: ma non dobbiamo abbassare la guardia: **lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro**, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 € la settimana e 360 € ca ogni anno. Lo spreco è un tema su cui si gioca il futuro della terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai *millennials* della generazione Z».

Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo **Comieco** ha annunciato i vincitori della categoria enti pubblici sottolineando che «la lotta allo spreco è uno degli strumenti portanti dell'economia circolare: solo riducendo l'uso indiscriminato di risorse le successive azioni di raccolta e riciclo possono essere efficaci. Il Comune di Milano affronta da anni, anche con il sostegno di Comieco, la gestione sostenibile del territorio e i progetti premiati oggi sono il riconoscimento dei risultati finora raggiunti e di come Milano possa rappresentare su questo fronte l'Italia anche in ambito internazionale».

«Partecipiamo volentieri a questo appuntamento che mette in evidenza le tante aziende che in Italia realizzano idee ingegnose utilizzando tecnologie avanzate - ha dichiarato **Diego Pagani** presidente di **Conapi-Mielizia**, annunciando i vincitori della categoria Imprese - Il premio **Vivere a Spreco Zero** nutre e stimola le nostre coscienze rispettando il semplice principio **non si butta il cibo**, che nonne e mamme avevano insegnato per millenni, mostrandoci come anche un gesto semplice sia importante per innescare mille altri virtuosi, in grado di dare obiettivi concreti e raggiungibili per il futuro dell'umanità».

I vincitori della categoria **Scuole** sono stati annunciati da **Giuseppe Zuliani**, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne **Conad**, che ha dichiarato: «combattiamo lo spreco per recuperare e donare i prodotti che sono ancora perfettamente commestibili ma sono a ridosso della data di scadenza. Tramite le associazioni che operano nei vari territori in cui siamo presenti con i nostri soci forniamo un aiuto a tante persone bisognose offrendo loro un pasto e un sostegno alimentare quotidiani. E' uno dei modi in cui ci mettiamo a servizio della comunità, perché per noi il legame sociale è un elemento fondamentale della vita e della competitività della nostra impresa. E' un lungo filo che ci lega a ogni comunità, al mondo della scuola, alle istituzioni, all'imprenditoria locale... avendo sempre come riferimento delle nostre attività la relazione con la persona, con cui vogliamo ora iniziare a fornire un ulteriore aiuto in più per combattere anche lo spreco in casa».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

I nuovi **dati Waste Watcher** evidenziano che **in Emilia Romagna la percezione di sprecare cibo a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale**, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. **Cresce anche l'attenzione al proprio tempo**: 1 italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era 1 su 100 lo scorso anno! E **Natale**, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un **periodo di 'abbondanza e ricchezza' più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%)**. In Emilia Romagna il Natale genera più piacere (30% contro 28% degli intervistati in Italia), si fanno più regali (23% contro 19% del resto d'Italia) e si dà più attenzione al cibo (21% contro 18%). «Le azioni condotte in questi anni per la riduzione degli sprechi, in particolare quelli alimentari, producono un loro effetto - **conferma il curatore del progetto reduce Luca Falasconi** - La sensibilità sullo spreco alimentare è aumentata, ma **tanta strada ancora deve essere fatta**. Proprio per questo motivo abbiamo pensato a **"Waste Notes" un piccolo diario** che ha l'obiettivo di affiancare le famiglie nel monitorare cosa succede nelle proprie cucine e di poter **condividere** attraverso i portali sprecozero **le buone pratiche** che ognuno adotta per prevenire e ridurre lo spreco domestico. Osservare e 'copiare' le buone pratiche delle cucine degli altri è sicuramente un ottimo strumento per vincere sullo spreco».

«UniCredit – ha spiegato **Livio Stellati**, responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali **UniCredit** - considera la sostenibilità un concetto fondante per il successo delle proprie attività e agisce per perseguire l'obiettivo di una crescita sostenibile non soltanto dal punto di vista bancario. Così la banca è attiva anche nel supporto a progetti culturali e sociali come "Spreco Zero" che UniCredit sostiene da cinque anni e nella quale si riconosce in virtù del proprio impegno per la crescita del territorio che non può prescindere dall'attenzione al risparmio a tutto campo. UniCredit è quindi entusiasta di ospitare la cerimonia di consegna del Premio "Vivere a Spreco Zero". Un'occasione per promuovere le buone pratiche valorizzando le esperienze più rilevanti e favorendone la diffusione».

«I consum-attori sono l'elemento cardine della politica antispreco e premiare le virtuose esperienze e' doveroso, darne evidenza una missione – ha osservato **Myriam Finocchiaro**, responsabile Comunicazione e Corporate Affairs Granarolo SpA - Per questo ci piace essere vicini al progetto da tanti anni e in tanti modi diversi. Il Gruppo Granarolo ha da tempo avviato politiche interne ed esterne tese alla progressiva riduzione del consumo di risorse naturali e di emissioni nell'ambiente mediante il controllo delle attività che promuove alla stalla, in produzione e sulla tavola dei consumatori. Benvenuto anche al quaderno delle buone pratiche, strumento utile e intelligente, che abbiamo contribuito a riempire con qualche piccolo suggerimento sulla gestione domestica del frigorifero».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Con la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero è stato presentato il progetto **Waste Notes. Un Diario per Amico**, quaderno di buone pratiche realizzato dalla campagna Spreco Zero con Reduce – Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal. Sarà **distribuito in 10mila copie ad altrettante famiglie campione**, già impegnate in progetti di prevenzione dello spreco alimentare.

La **giuria 2017** del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market **Andrea Segrè**, è composta dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con il curatore del progetto Reduce **Luca Falasconi**, i giornalisti **Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi**, il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai **Massimo Cirri** e inoltre **Eliana Farotto** responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco, **Diego Pagani**, presidente Conapi e **Giuseppe Zuliani**, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad. Sostiene la campagna Spreco Zero, con **UniCredit**, un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: **Alce Nero, Camst, Comieco, Conad, Conapi-Mielizia, Granarolo SpA, Istituto Nazionale Imballaggio**.

Vivere a Spreco Zero, il premio della città di Bologna premia Milano

di **Maria Tomaseo** - città: Milano - pubblicato il: 29 novembre 2017



Il premio **Vivere a spreco zero** ha voluto anche quest'anno promuovere e condividere le buone pratiche di **prevenzione degli sprechi alimentari** adottate sul territorio italiano da aziende ed enti pubblici e privati, dando visibilità e valorizzando gli esempi più interessanti e virtuosi per favorirne diffusione e replica in tutta Italia.



Anche per il 2017 le categorie del **premio Vivere a spreco zero**, giunto alla sua quinta edizione, sono state **Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole**.

A un anno dall'entrata in vigore della legge per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale (**legge Gadda**) lo spreco alimentare in Italia ha raggiunto lo spaventoso valore annuale di 15,5 miliardi di euro, lo 0,94% del Pil: lo dicono i test eseguiti dal **Ministero dell'Ambiente** in collaborazione con l'**Università di Bologna**.

Ma c'è ancora tanto da fare, soprattutto in casa propria, perché lo **spreco domestico di cibo** rappresenta i 4/5 dello spreco totale.

I vincitori del premio Vivere a spreco zero

Il **premio Vivere a spreco zero** è stato assegnato, per la categoria **Amministrazioni Pubbliche**, al **Comune di Milano** per la portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso **Expo 2015** con l'attivazione del **Milan Urban Food Policy Pact**, il network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili.

Hanno conteso il premio a Milano i Comuni di Modena e Cremona.

Nella categoria **Imprese** è stata invece premiata **Dalma Mangimi**, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia **Gio' Style** di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo.

Nella categoria **Scuole** sono stati quindi premiati gli studenti della **Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia** di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto **Cucino con ciò che ho**.

Nella categoria **Testimonial** ha vinto il cartoonist **Francesco Tullio Altan**.

FOOD POLICY. MILANO VINCE IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2017

Buone pratiche contro lo spreco alimentare: il Comune di Milano ha vinto la quinta edizione del premio Vivere a Spreco Zero, assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna, con giuria presieduta dall'agro-economista Andrea Segrè

(mi-lorenteggio.com) Bologna, 28 novembre 2017 - Le buone pratiche contro lo spreco alimentare: Bologna premia Enti pubblici, aziende e scuole virtuose in Italia con la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero vinto dal Comune di Milano "per la portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili a partire dalla creazione di una Politica Alimentare Urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi". Nella categoria "Amministrazioni pubbliche" erano in gara quest'anno anche i Comuni di Modena e Cremona.

Il riconoscimento tra gli enti pubblici - in gara c'erano anche i Comuni di Modena e Cremona - è motivato dalla "portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di oltre 160 città impegnate nello sviluppo di sistema alimentari sostenibili, a partire dalla creazione di una politica urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi".

"Siamo davvero onorati di ricevere il Premio Vivere a Spreco Zero - ha commentato la vicesindaco e assessore all'Educazione del Comune di Milano, Anna Scavuzzo - perché oltre ad essere un riconoscimento del lavoro svolto finora, è uno stimolo ulteriore per continuare ad impegnarci nell'attuazione degli obiettivi stabili dalla nostra Food Policy, di cui la lotta allo spreco alimentare costituisce un pilastro fondamentale. La costruzione di un futuro più equo e più sostenibile per tutte le nostre città passa necessariamente da un nuovo sistema di produzione e consumo del cibo, più attenta ai bisogni di tutte le persone e più rispettosa dell'ambiente".

La categoria "Buone pratiche Imprese" ha premiato Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, infine, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto "Cucino con ciò che ho".

I vincitori della V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, sono stati annunciati e premiati martedì 28 novembre, a Bologna - Palazzo Magnani, sede UniCredit, presente il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e con Livio Stellati responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit partner storico di Spreco Zero, Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco e Diego Pagani, presidente Conapi-Mielizia.

E al geniale cartoonist Francesco Tullio Altan, grande Maestro della satira e sguardo acuto e ironico sull'evoluzione del costume in Italia, va quest'anno il Premio Vivere a Spreco Zero 2017 nella categoria testimonial: "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo". Altan raccoglie dunque il testimone dei riconoscimenti consegnati nel 2015 a Susanna Tamaro e nel 2016 a Paolo Rumiz e Moreno Cedroni. Altan, che dal 2010 illustra la campagna Spreco Zero, sarà a sua volta motore di nuove buone pratiche attraverso una borsa di studio assegnata dal Premio Vivere a Spreco Zero.

«Sono i nostri comportamenti che fanno la differenza in tema di ambiente - ha dichiarato Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente - E' un concetto che vale a maggior ragione per i temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare alla base del Premio "Vivere a Spreco Zero" cui sono felice di aver contribuito e partecipato anche nelle passate edizioni. Il cambiamento passa in primis per le persone e le organizzazioni di cui fanno parte, si tratti di istituzioni come le amministrazioni comunali o le aziende e le scuole, che sono le categorie premiate oggi. I dati Waste Watcher dimostrano che c'è un'attenzione crescente in questo campo da parte dei cittadini in occasione di una ricorrenza come il Natale in cui lo spreco risulta evidente: 4 italiani su 10, il 41% degli intervistati, afferma che il rischio di spreco è dietro l'angolo del 'cenone'. Le azioni che da anni abbiamo messo in atto per la riduzione degli sprechi, dalla family bag alle campagne di educazione alimentare e ambientale, dimostrano che stiamo andando nella giusta direzione». Nel corso dell'incontro sono stati infatti illustrati i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, che rilevano i comportamenti dei consumatori in vista del Natale. Cosa si spreca a Natale? «Denaro e cibo, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg - ha spiegato Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e del movimento Spreco Zero - Anche se la sensazione di gettare il cibo è andata calando nelle ultime rilevazioni, segno dell'attenzione crescente a comportamenti virtuosi in questo campo: ma non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 € la settimana e 360 € ca ogni anno. Lo spreco è un tema su cui si gioca il futuro della terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z». I nuovi dati Waste Watcher evidenziano che in Emilia Romagna la percezione di sprecare cibo a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. Cresce anche l'attenzione al proprio tempo: 1 italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era 1 su 100 lo scorso anno! E Natale, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un periodo di 'abbondanza e ricchezza' più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%). In

Emilia Romagna il Natale genera più piacere (30% contro 28% degli intervistati in Italia), si fanno più regali (23% contro 19% del resto d'Italia) e si dà più attenzione al cibo (21% contro 18%). «Le azioni condotte in questi anni per la riduzione degli sprechi, in particolare quelli alimentari, producono un loro effetto - conferma il curatore del progetto reduce Luca Falasconi - La sensibilità sullo spreco alimentare è aumentata, ma tanta strada ancora deve essere fatta. Proprio per questo motivo abbiamo pensato a "Waste Notes" un piccolo diario che ha l'obiettivo di affiancare le famiglie nel monitorare cosa succede nelle proprie cucine e di poter condividere attraverso i portali sprecozero le buone pratiche che ognuno adotta per prevenire e ridurre lo spreco domestico. Osservare e 'copiare' le buone pratiche delle cucine degli altri è sicuramente un ottimo strumento per vincere sullo spreco».

«UniCredit - ha spiegato Livio Stellati, responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit - considera la sostenibilità un concetto fondante per il successo delle proprie attività e agisce per perseguire l'obiettivo di una crescita sostenibile non soltanto dal punto di vista bancario. Così la banca è attiva anche nel supporto a progetti culturali e sociali come "Spreco Zero" che UniCredit sostiene da cinque anni e nella quale si riconosce in virtù del proprio impegno per la crescita del territorio che non può prescindere dall'attenzione al risparmio a tutto campo. UniCredit è quindi entusiasta di ospitare la cerimonia di consegna del Premio "Vivere a Spreco Zero". Un'occasione per promuovere le buone pratiche valorizzando le esperienze più rilevanti e favorendone la diffusione».

Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco ha annunciato i vincitori della categoria enti pubblici sottolineando che «la lotta allo spreco è uno degli strumenti portanti dell'economia circolare: solo riducendo l'uso indiscriminato di risorse le successive azioni di raccolta e riciclo possono essere efficaci. Il Comune di Milano affronta da anni, anche con il sostegno di Comieco, la gestione sostenibile del territorio e i progetti premiati oggi sono il riconoscimento dei risultati finora raggiunti e di come Milano possa rappresentare su questo fronte l'Italia anche in ambito internazionale». «Partecipiamo volentieri a questo appuntamento che mette in evidenza le tante aziende che in Italia realizzano idee ingegnose utilizzando tecnologie avanzate. Rispettando il semplice principio non si butta il cibo, che nonne e mamme avevano insegnato per millenni - ha dichiarato Diego Pagani presidente di Conapi-Mielizia, annunciando i vincitori della categoria Imprese - Il premio Vivere a Spreco Zero nutre e stimola le nostre coscienze, mostrandoci come anche un gesto semplice, come questo, sia importante a innescarne mille altri virtuosi, in grado di dare obiettivi concreti e raggiungibili per il futuro dell'umanità». I vincitori della categoria Scuole sono stati annunciati da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad, che ha dichiarato: «combattiamo lo spreco per recuperare e donare i prodotti che sono ancora perfettamente commestibili ma sono a ridosso della data di scadenza. Tramite le associazioni che operano nei vari territori in cui siamo presenti con i nostri soci forniamo un aiuto a tante persone bisognose offrendo loro un pasto e un sostegno alimentare quotidiani. E' uno dei modi in cui ci mettiamo a servizio della comunità, perché per noi il legame sociale è un elemento fondamentale della vita e della competitività della nostra impresa. E' un lungo filo che ci lega a ogni comunità, al mondo della scuola, alle istituzioni, all'imprenditoria locale... avendo sempre come riferimento delle nostre attività la relazione con la persona, con cui vogliamo ora iniziare a fornire un ulteriore aiuto in più per combattere anche lo spreco in casa». «I consum-attori sono l'elemento cardine della

politica antispreco e premiare le virtuose esperienze e' doveroso, darne evidenza una missione – ha osservato Myriam Finocchiaro, responsabile Comunicazione e Corporate Affairs Granarolo SpA - Per questo ci piace essere vicini al progetto da tanti anni e in tanti modi diversi. Il Gruppo Granarolo ha da tempo avviato politiche interne ed esterne tese alla progressiva riduzione del consumo di risorse naturali e di emissioni nell'ambiente mediante il controllo delle attività che promuove alla stalla, in produzione e sulla tavola dei consumatori. Benvenuto anche al quaderno delle buone pratiche, strumento utile e intelligente, che abbiamo contribuito a riempire con qualche piccolo suggerimento sulla gestione domestica del frigorifero». Con la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero è stato presentato il progetto Waste Notes. Un Diario per Amico, quaderno di buone pratiche realizzato dalla campagna Spreco Zero con Reduce – Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal. Sarà distribuito in 10mila copie ad altrettante famiglie campione, già impegnate in progetti di prevenzione dello spreco alimentare.

La giuria 2017 del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, è composta dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi, i giornalisti Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai Massimo Cirri e inoltre Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco, Diego Pagani, presidente Conapi e Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad. Sostiene la campagna Spreco Zero, con UniCredit, un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: Alce Nero, Camst, Comieco, Conad, ConapiMielizia, Granarolo SpA, Istituto Nazionale Imballaggio.

Redazione

Vivere a Spreco Zero: Bologna premia Enti pubblici, aziende e scuole virtuose in Italia

28 Nov 2017



Le buone pratiche contro lo spreco alimentare: Bologna premia Enti pubblici, aziende e scuole virtuose in Italia con la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero vinto dal Comune di Milano "per la portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili a partire dalla creazione di una Politica Alimentare Urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi".

Nella categoria "Amministrazioni pubbliche" erano in gara quest'anno anche i Comuni di Modena e Cremona. La categoria "Buone pratiche Imprese" ha premiato Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, infine, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto "Cucino con ciò che ho".

I vincitori della V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal, sono stati annunciati e premiati martedì 28 novembre, a Bologna – Palazzo Magnani, sede UniCredit, presente il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e con Livio Stellati responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit partner storico di Spreco Zero, Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco e Diego Pagani, presidente Conapi-Mielizia.

E al geniale cartoonist Francesco Tullio Altan, grande Maestro della satira e sguardo acuto e ironico sull'evoluzione del costume in Italia, va quest'anno il Premio Vivere a Spreco Zero 2017 nella categoria testimonial: "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo". Altan raccoglie dunque il testimone dei riconoscimenti consegnati nel 2015 a Susanna Tamaro e nel 2016 a Paolo Rumiz e Moreno Cedroni. Altan, che dal 2010 illustra la campagna Spreco Zero, sarà a sua volta motore di nuove buone pratiche attraverso una borsa di studio assegnata dal Premio Vivere a Spreco Zero.

«Sono i nostri comportamenti che fanno la differenza in tema di ambiente – ha dichiarato Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente – E' un concetto che vale a maggior ragione per i temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare alla base del Premio "Vivere a Spreco Zero" cui sono felice di aver contribuito e partecipato anche nelle passate edizioni. Il cambiamento passa in primis per le persone e le organizzazioni di cui fanno parte, si tratti di istituzioni come le amministrazioni comunali o le aziende e le scuole, che sono le categorie premiate oggi. I dati Waste Watcher dimostrano che c'è un'attenzione crescente in questo campo da parte dei cittadini in occasione di una ricorrenza come il Natale in cui lo spreco risulta evidente: 4 italiani su 10, il 41% degli intervistati, afferma che il rischio di spreco è dietro l'angolo del 'cenone'. Le azioni che da anni abbiamo messo in atto per la riduzione degli sprechi, dalla family bag alle campagne di educazione alimentare e ambientale, dimostrano che stiamo andando nella giusta direzione».

Nel corso dell'incontro sono stati infatti illustrati i nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, che rilevano i comportamenti dei consumatori in vista del Natale. Cosa si spreca a Natale? «Denaro e cibo, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg - ha spiegato Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e del movimento Spreco Zero – Anche se la sensazione di gettare il cibo è andata calando nelle ultime rilevazioni, segno dell'attenzione crescente a comportamenti virtuosi in questo campo: ma non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 EUR la settimana e 360 EUR ca ogni anno. Lo spreco è un tema su cui si gioca il futuro della terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z».

I nuovi dati Waste Watcher evidenziano che in Emilia Romagna la percezione di sprecare cibo a Natale è lievemente inferiore alla media nazionale, indice di sensibilizzazione più forte intorno al cibo e al suo valore. Cresce anche l'attenzione al proprio tempo: 1 italiano su 20 ritiene di sprecarlo, a Natale, era 1 su 100 lo scorso anno! E Natale, di per sé, cosa rappresenta per gli italiani? Un periodo di 'abbondanza e ricchezza' più per i cittadini dell'Emilia Romagna (48% degli intervistati) che per gli italiani (45%). In Emilia Romagna il Natale genera più piacere (30% contro 28% degli intervistati in Italia), si fanno più regali (23% contro 19% del resto d'Italia) e si dà più attenzione al cibo (21% contro 18%). «Le azioni condotte in questi anni per la riduzione degli sprechi, in particolare quelli alimentari, producono un loro effetto – conferma il curatore del progetto reduce Luca Falasconi – La sensibilità sullo spreco alimentare è aumentata, ma tanta strada ancora deve essere fatta. Proprio per questo motivo abbiamo pensato a "Waste Notes" un piccolo diario che ha l'obiettivo di affiancare le famiglie nel monitorare cosa succede nelle proprie cucine e di poter condividere attraverso i portali sprecozero le buone pratiche che ognuno adotta per prevenire e ridurre lo spreco domestico. Osservare e 'copiare' le buone pratiche delle cucine degli altri è sicuramente un ottimo strumento per vincere sullo spreco».

«UniCredit - ha spiegato Livio Stellati, responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit – considera la sostenibilità un concetto fondante per il successo delle proprie attività e agisce per perseguire l'obiettivo di una crescita sostenibile non soltanto dal punto di vista bancario. Così la banca è attiva anche nel supporto a progetti culturali e sociali come "Spreco Zero" che UniCredit sostiene da cinque anni e nella quale si riconosce in virtù del proprio impegno per la crescita del territorio che non può prescindere dall'attenzione al risparmio a tutto campo. UniCredit è quindi entusiasta di ospitare la cerimonia di consegna del Premio "Vivere a Spreco Zero". Un'occasione per promuovere le buone pratiche valorizzando le esperienze più rilevanti e favorendone la diffusione».

Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco ha annunciato i vincitori della categoria enti pubblici sottolineando che «la lotta allo spreco è uno degli strumenti portanti dell'economia circolare: soloriducendo l'uso indiscriminato di risorse le successive azioni di raccolta e riciclo possono essere efficaci. Il Comune di Milano affronta da anni, anche con il sostegno di Comieco, la gestione sostenibile del territorio e i progetti premiati oggi sono il riconoscimento dei risultati finora raggiunti e di come Milano possa rappresentare su questo fronte l'Italia anche in ambito internazionale».

«Partecipiamo volentieri a questo appuntamento che mette in evidenza le tante aziende che in Italia realizzano idee ingegnose utilizzando tecnologie avanzate. Rispettando il semplice principio non si butta il cibo, che nonne e mamme avevano insegnato per millenni – ha dichiarato Diego Pagani presidente di Conapi-Mielizia, annunciando i vincitori della categoria Imprese – Il premio Vivere a Spreco Zero nutre e stimola le nostre coscienze, mostrandoci come anche un gesto semplice, come questo, sia importante a innescare mille altri virtuosi, in grado di dare obiettivi concreti e raggiungibili per il futuro dell'umanità».

I vincitori della categoria Scuole sono stati annunciati da Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad, che ha dichiarato: «combattiamo lo spreco per recuperare e donare i prodotti che sono ancora perfettamente commestibili ma sono a ridosso della data di scadenza. Tramite le associazioni che operano nei vari territori in cui siamo presenti con i nostri soci forniamo un aiuto a tante persone bisognose offrendo loro un pasto e un sostegno alimentare quotidiani. E' uno dei modi in cui ci mettiamo a servizio della comunità, perchè per noi il legame sociale è un elemento fondamentale della vita e della competitività della nostra impresa. E' un lungo filo che ci lega a ogni comunità, al mondo della scuola, alle istituzioni, all'imprenditoria locale... avendo sempre come riferimento delle nostre attività la relazione con la persona, con cui vogliamo ora iniziare a fornire un ulteriore aiuto in più per combattere anche lo spreco in casa».

«I consum-attori sono l'elemento cardine della politica antispreco e premiare le virtuose esperienze e' doveroso, darne evidenza una missione - ha osservato Myriam Finocchiaro, responsabile Comunicazione e Corporate Affairs Granarolo SpA - Per questo ci piace essere vicini al progetto da tanti anni e in tanti modi diversi. Il Gruppo Granarolo ha da tempo avviato politiche interne ed esterne tese alla progressiva riduzione del consumo di risorse naturali e di emissioni nell'ambiente mediante il controllo delle attività che promuove alla stalla, in produzione e sulla tavola dei consumatori. Benvenuto anche al quaderno delle buone pratiche, strumento utile e intelligente, che abbiamo contribuito a riempire con qualche piccolo suggerimento sulla gestione domestica del frigorifero».

Con la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero è stato presentato il progetto Waste Notes. Un Diario per Amico, quaderno di buone pratiche realizzato dalla campagna Spreco Zero con Reduce - Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna - Distal. Sarà distribuito in 10mila copie ad altrettante famiglie campione, già impegnate in progetti di prevenzione dello spreco alimentare.

La giuria 2017 del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, è composta dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il curatore del progetto Reduce Luca Falasconi, i giornalisti Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai Massimo Cirri e inoltre Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco, Diego Pagani, presidente Conapi e Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad. Sostiene la campagna Spreco Zero, con UniCredit, un pool di aziende dell'agroalimentare italiano e del packaging nazionale: Alce Nero, Camst, Comieco, Conad, Conapi-Mielizia, Granarolo SpA, Istituto Nazionale Imballaggio.

Info www.sprecozero.it

AL RUSH FINALE LA V EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Scritto da [Unicredit](#) | Martedì, 28 Novembre 2017 11:20 | [Stampa](#) | [Email](#)

[Tweet](#)



Al rush finale la V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero per le migliori buone pratiche italiane nella prevenzione degli sprechi, in programma a Bologna martedì 28 novembre.

Annunciate oggi le terne finaliste, che sono:

- nella categoria Enti Pubblici il Comune di Cremona, il Comune di Modena e il Comune di Milano.
- Per la categoria Imprese la terna finalista include Dalma Mangimi, Giò Style e il consorzio Bestack.
- Tre scuole in finale: sono la Fondazione Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere (MN), il CTF Francesco d'Assisi di Cadoneghe (PD) e il Centro Servizi Formativi "Stimmatini" di Verona.

Il geniale cartoonist **Francesco Tullio Altan** è il Testimonial 2017 del Premio. Dal 2010 illustra la campagna Spreco Zero e sarà motore di nuove buone pratiche che annuncerà a Bologna nel corso del Premio.

BOLOGNA, 28 NOVEMBRE 2017

PROCLAMAZIONE E PREMIAZIONE

DEI VINCITORI 2017: A PALAZZO MAGNANI sede UniCredit
ORE 12 CONFERENZA STAMPA, DALLE 15 LE PREMIAZIONI.

la GAZZETTA dell'Emilia & dintorni...

BOLOGNA – Saranno proclamati martedì 28 novembre, a Bologna, i vincitori della V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i **piccoli 'Oscar' della sostenibilità** che dal 2013 assegna la campagna **Spreco Zero di Last Minute Market**, in sinergia con il progetto **Reduce** del **Ministero dell'Ambiente** e Università di Bologna - Distal.

Enti pubblici, imprese e scuole italiane concorrono all'edizione 2017 del Premio, che annuncia oggi le sue terne finaliste.

I vincitori saranno comunicati martedì 28/11 alle 12, nel corso dell'incontro stampa in programma a **Palazzo Magnani, sede UniCredit**, presente il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè** e con **Livio Stellati** responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit, **Luca Falasconi** curatore del progetto Reduce e **Matteo Guidi**, AD Last Minute Market.

Nel corso dell'incontro saranno anche illustrati i nuovi dati sullo spreco alimentare dell'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**: le rilevazioni sono legate ai comportamenti dei consumatori in vista del Natale, con dati sia a livello nazionale che per la regione Emilia Romagna.

Sarà inoltre presentato il progetto **Waste Notes**, un Diario per Amico, quaderno di Buone pratiche realizzato dalla campagna Spreco Zero con Reduce – Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – Distal.

Ed ecco i finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2017: per la sezione riservata alle amministrazioni pubbliche sono in gara tre Comuni: Cremona, per l'impegno multidirezionato dalle cucine alle scuole alla differenziata; Milano, per l'approccio e la portata dei progetti che porta avanti rappresentando il Paese a livello internazionale; e Modena, per aver attivato reti multiattori sul territorio, sostenendo e promuovendo un nuovo paradigma della lotta alla povertà alimentare. Nella categoria Imprese si contendono il titolo Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto; Giò Style, per aver sviluppato una tecnologia finalizzata a conservare ma anche, nell'ordine, a conservare, cuocere e conservare di nuovo quando avanzato; e il Consorzio Bestack, per l'innovazione tecnologica introdotta e per la capacità di legare tra loro mondo dell'impresa e Università. Tre i progetti in finale per gli Istituti superiori del Centro Scuole Formazione: sono la Fondazione Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere (MN), il CTF Francesco d'Assisi di Cadoneghe (PD) e il Centro Servizi Formativi "Stimmatini" di Verona.

Al geniale cartoonist **Francesco Tullio Altan** va il Premio Vivere a Spreco Zero 2017 nella categoria testimonial, "per aver illustrato con fulminea incisività il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone, dando voce e matita, nell'ultimo decennio, ai temi dello spreco alimentare, idrico ed energetico. E per aver così contribuito a sensibilizzare adulti e giovani, amichevolmente ma con straordinaria efficacia, intorno ad una questione tema centrale e ineludibile del nostro tempo". Dal 2010 Altan illustra la campagna Spreco Zero e sarà motore di nuove buone pratiche che annuncerà a Bologna nel corso del Premio.

Della giuria 2017 fanno parte, con i curatori scientifici del Premio Andrea Segrè e Luca Falasconi, il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani, i giornalisti Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, il conduttore di Caterpillar Radio2 Rai Massimo Cirri e inoltre Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco, Diego Pagani, presidente Conapi e Giuseppe Zuliani, Direttore Customer Marketing e Relazioni Esterne Conad.



Lombardia

MILANO

Milano ha vinto la quinta edizione del premio Vivere a Spreco Zero

Il riconoscimento tra gli enti pubblici è motivato dalla “portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l’attivazione del Milan Urban Food Policy Pact



Buone pratiche contro lo spreco alimentare: il Comune di **Milano ha vinto la quinta edizione del premio Vivere a Spreco Zero**, assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell’Ambiente e dell’Università di Bologna, con giuria presieduta dall’agro-economista Andrea Segrè. Il riconoscimento tra gli enti pubblici – in gara c’erano anche i Comuni di Modena e Cremona – è motivato dalla “portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l’attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di oltre 160 città impegnate nello sviluppo di sistema alimentari sostenibili, a partire dalla creazione di una politica urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi”.



“Siamo davvero onorati di ricevere il Premio Vivere a Spreco Zero – ha commentato la vicesindaco e assessore all’Educazione del Comune di Milano, Anna Scavuzzo – perché oltre ad essere un riconoscimento del lavoro svolto finora, è uno stimolo ulteriore per continuare ad impegnarci nell’attuazione degli obiettivi stabili dalla nostra Food Policy, di cui la lotta allo spreco alimentare costituisce un pilastro fondamentale. La costruzione di un futuro più equo e più sostenibile per tutte le nostre città passa necessariamente da un nuovo sistema di produzione e consumo del cibo, più attenta ai bisogni di tutte le persone e più rispettosa dell’ambiente”.

Milano e Mantova vincitrici del premio Vivere a spreco zero



Il Comune di Milano e gli studenti della Fondazione Casa del giovane 'Don Mario Bottaglia' di Castiglione delle Stiviere, nel Mantovano, si aggiudicano due delle categorie della quinta edizione del premio Vivere a spreco zero di Last Minute Market.

Una sorta di oscar della sostenibilità assegnato al Comune di Milano, per la categoria "amministrazioni pubbliche", grazie al progetto Milan Urban Food Policy Pact, un network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili

I ragazzi di Castiglione delle Stiviere sono stati premiati invece nella categoria "Scuole" per il progetto Cucino con ciò che ho per ridurre gli sprechi domestici.

Per quanto riguarda le altre categorie, per la sezione "Testimonial" il premio è andato al disegnatore Francesco Tullio Altan per la sintesi con cui è riuscito a illustrare nell'ultimo decennio il paradosso del nostro tempo bulimico e sprecone. Nella categoria "Buone pratiche imprese", il riconoscimento è stato infine assegnato alla piemontese Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto.



Sostenibilità, sprechi di Natale: soprattutto soldi e cibo per 4 italiani su 10

A Natale sprechiamo soprattutto denaro e cibo ma anche carta e imballaggi e tempo

A cura di **Filomena Fotia** 28 novembre 2017 - 14:35

👍 Mi piace 520 mila



Dai dati Waste Watcher presentati in occasione della consegna dei Premi **"Vivere a Spreco Zero"**, è emerso che a **Natale** sprechiamo soprattutto denaro (43%) e cibo (41%) ma anche carta e imballaggi (11%) e tempo (5%). Per gli italiani le feste natalizie rappresentano sì un momento di piacere (28%) ma anche di spreco (23%) quasi a pari merito con un periodo di regali (19%). Cosa si spreca a Natale? *"Denaro e cibo, innanzitutto, secondo gli intervistati dell'Osservatorio Waste Watcher – spiega Andrea Segrè, fondatore del movimento Spreco Zero – Non dobbiamo abbassare la guardia: lo spreco domestico ci costa infatti ogni giorno all'incirca 1 euro, pari a 145 kg di cibo gettato in casa ogni anno, per 6,9 euro la settimana e 360 euro circa ogni anno. E' una questione su cui si gioca il futuro della Terra, per questo dobbiamo sensibilizzare innanzitutto i giovani, dai bimbi ai millennials della generazione Z".*

A cura di **Filomena Fotia**

🕒 14:35 28.11.17

TRC

un accento inconfondibile

HOME > NEWS > BOLOGNA CITTÀ CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Bologna città contro lo spreco alimentare

Like 0 Tweet G+

29 novembre 2017 di [Redazione TRC](#) in: AMBIENTE

Da Bologna le buone pratiche contro lo spreco alimentare si 'contagiano' ad altre città



Da Bologna le buone pratiche contro lo spreco alimentare si 'contagiano' ad altre città, a tanti esempi virtuosi di enti pubblici, aziende e scuole italiane: ieri a palazzo Magnani, sede Unicredit, sono stati consegnati i premi della V edizione del Premio Vivere a Spreco Zero vinto dal Comune di Milano "per la portata internazionale dei progetti, come il Milan Urban Food Policy Pact, network internazionale di 160 città

impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili". Festeggiato in particolare, nella categoria testimonial, il cartoonist Francesco Tullio Altan. Ieri ha annunciato che devolgerà integralmente il gettone del Premio (800 €) per il sostegno a una borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto "Reduce" promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari.

La categoria "Buone pratiche Imprese" ha premiato Dalma Mangimi, per l'innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio' Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, infine, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto "Cucino con ciò che ho".

I piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market sono stati annunciati a Palazzo Magnani, sede UniCredit, dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e da Livio Stellati responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit, Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comiecoe Diego Pagani, presidente Conapi-Mielizia.

Altan in campo contro lo spreco alimentare

Il disegnatore devolve il premio 'vivere a spreco zero': consegnati ieri a Bologna i riconoscimenti



29 novembre 2017

Da **Bologna** le buone pratiche contro lo spreco alimentare si 'contagiano' ad altre città, a tanti esempi virtuosi di enti pubblici, aziende e scuole italiane: ieri a palazzo Magnani, sede Unicredit, sono stati consegnati i premi della V edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero** vinto dal Comune di Milano "per la portata internazionale dei progetti, come il Milan Urban Food Policy Pact, network internazionale di 160 città impegnate per lo sviluppo di Sistemi Alimentari Sostenibili".

Festeggiato in particolare, nella categoria testimonial, il cartoonist **Francesco Tullio Altan**. Ieri ha annunciato che devolgerà integralmente il gettone del Premio (800 €) per il sostegno a una borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto "Reduce" promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna - Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari.



La categoria “Buone pratiche Imprese” ha premiato Dalma Mangimi, per l’innovazione di processo che ha portato alla riduzione dello spreco, convertendo in materia prima i prodotti che sarebbero diventati rifiuto. Menzione speciale per la tecnologia Gio’ Style di conservazione, cottura e riutilizzo del cibo. Nella categoria Scuole, infine, premiati gli studenti della Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere (Mantova), del circuito Scuola Centrale Formazione, per il progetto “Cucino con ciò che ho”.

I piccoli ‘Oscar’ della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market sono stati annunciati a Palazzo Magnani, sede UniCredit, dal Sottosegretario al Ministero dell’Ambiente Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè e da Livio Stellati responsabile Centro-Nord Relazioni Istituzionali UniCredit, Eliana Farotto responsabile Ricerca & Sviluppo Comiecoe Diego Pagani, presidente Conapi-Mielizia.

IL PICCOLO

La campagna “Spreco Zero” festeggia il vignettista e super testimonial Altan

C'è molta Trieste e molto Fvg nei premi “Vivere a spreco zero” consegnati a Bologna martedì pomeriggio: li promuove Last Minute Market, fondato dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, nell'ambito...

30 novembre 2017



C'è molta Trieste e molto Fvg nei premi “Vivere a spreco zero” consegnati a Bologna martedì pomeriggio: li promuove Last Minute Market, fondato dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, nell'ambito della campagna Spreco Zero, e i testimonial degli ultimi anni sono stati Susanna Tamaro, Paolo Rumiz e infine, per questa edizione, il cartoonist Francesco Tullio Altan, attivo ad Aquileia, che dal 2010 illustra con le sue vignette le iniziative promosse in chiave antispreco fra Bologna, l'Italia e l'Europa. Le prime due edizioni del Premio si erano svolte proprio a Trieste, nell'ambito di Next, poi la manifestazione ha fatto tappa due anni a Padova e quest'anno a Bologna. Altan ieri ha annunciato che devolverà integralmente il gettone del premio (800 euro) per il sostegno a una borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto nazionale “Reduce”.

Vivere a spreco zero: Altan devolve il premio

La quinta edizione del premio Vivere a spreco zero vinto dal Comune di Milano ha visto come protagonista anche il cartoonist Francesco Tullio Altan (foto), premiato nella categoria "Testimonial"...

03 dicembre 2017



La quinta edizione del premio Vivere a spreco zero vinto dal Comune di Milano ha visto come protagonista anche il cartoonist Francesco Tullio Altan (foto), premiato nella categoria "Testimonial". Alla consegna del riconoscimento da parte del fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè, Altan ha annunciato che devolverà integralmente il gettone del Premio (800 euro) per il sostegno a una borsa di studio dell'Università di Udine finalizzata al sostegno di una tesi per strategie di comunicazione dell'impegno contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto "Reduce" promosso dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari. La facoltà di riferimento è quella di Agraria, per i progetti coordinati dal docente Francesco Marangon.