



PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2018: ECCO LE MIGLIORI BUONE PRATICHE DI PREVENZIONE / RECUPERO DEGLI SPRECHI ALIMENTARI IN ITALIA.

Gli “Oscar” della sostenibilità a Comuni, Imprese, Scuole e Cittadini vanno quest’anno al **COMUNE DI MARANELLO** per i progetti “Spreco zero” messi in atto a 360 gradi, dalla prevenzione/recupero degli sprechi alla prevenzione/gestione dei rifiuti, alla promozione per i cittadini di stili di vita sostenibili. Nella categoria Imprese vince il **CONSORZIO BESTACK** per l’innovativa messa a punto di cartoni ondulati che allungano la vita dell’ortofrutta custodita negli imballaggi, preservandone la qualità’. Categoria Scuole: vince l’**ISTITUTO PACINOTTI DI TARANTO** per il progetto “Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare”. **VALENTINA BRENGOLA**, infine, è la **Cittadina Spreco Zero 2018** per l’attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia.



Menzioni speciali ai progetti di Legambiente – Comune di Ragusa e all’ Associazione Assform. Le premiazioni si svolgeranno mercoledì 28 novembre a Bologna (Archiginnasio, Cubiculum dalle 16). Testimonial 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero e’ l’artista GIOBBE COVATTA.

ROMA – Va al Comune di Maranello, per l’articolata visione “Spreco Zero” e per i progetti promossi sul territorio in una visione che include la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari e la prevenzione e gestione ottimale dei rifiuti, oltre alla sensibilizzazione dei cittadini attraverso la promozione di stili di vita sostenibili, l’edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 6ª edizione promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in sinergia con il Ministero dell’Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell’Università di Bologna – Distal, con la collaborazione dell’ANCI – Associazione Nazionale dei Comuni Italiani e della rete Sprecozero.net. I vincitori dell’edizione 2018 del Premio sono stati annunciati stamane – giovedì 22 novembre) nella sede ANCI di Roma, alla presenza del Presidente **Antonio Decaro**, sindaco di Bari, con il fondatore di Last Minute Market / Spreco Zero **Andrea Segrè** e il curatore del Premio, **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei ZERO. L’iniziativa è sostenuta da un pool di quattro aziende - **Comieco, Conapi, Conad e Camst** - che portano avanti i valori della sostenibilità anche attraverso questo Premio, che riconosce e valorizza le buone pratiche a diversi livelli, dagli enti pubblici alle Imprese, dalle scuole ai cittadini.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2018 il consorzio no profit Bestack, per l’innovativo packaging di cartoni ondulati che allungano la vita dell’ortofrutta custodita e ne preserva la qualità. Bestack certifica la prestazione degli imballaggi dei produttori in cartone ondulato per ortofrutta ed è integrato dal gruppo di Ricerca in Microbiologia degli Alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell’Università di Bologna con sede a Cesena. L’imballaggio attivo ideato nel 2016 è dotato di una miscela brevettata di olii essenziali e di sostanze naturali che svolgono un’azione regolatrice e posticipano i processi di marcescenza del prodotto contenuto, allungando la shelf-life del prodotto e riducendo gli scarti dalla produzione al consumo con percentuali fino al 20% a seconda di prodotti e stagionalità. **Nella categoria Scuole il Premio Vivere a Spreco Zero va infine all’Istituto Pacinotti di Taranto per il progetto “Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare”**, che ha coinvolto 50 studenti nella sensibilizzazione e progettazione sul tema, con la partecipazione degli insegnanti e con la collaborazione di



varie realtà del territorio.

Valentina Brengola, infine, è la **Cittadina Spreco Zero 2018** per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia, che hanno portato per la prima volta alla certificazione dello spreco alimentare domestico grazie al progetto Reduce promosso dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna – Distal nell'ambito della campagna Spreco Zero.

Due le menzioni speciali assegnate dal Premio: una al progetto **“Non Scado” di Legambiente** che, nel Comune di Ragusa, ha coinvolto anche i migranti nella raccolta di prodotti non più commercializzabili ma ancora buoni rimasti in campo. E la seconda all'**Associazione Assform** che nell'area del Trentino organizza interventi di prevenzione degli sprechi e corsi di educazione alimentare rivolti in particolare alle scuole.

La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 è composta dai giornalisti Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Marco Fratoddi e Roberto Giovannini, dal fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè**, dal curatore del Premio **Luca Falasconi**, dal presidente di Sprecozero.net **Stefano Mazzetti**, dall'AD Last Minute Market **Matteo Guidi**, dalle aziende partner che hanno supportato l'edizione 2018. **Le premiazioni si svolgeranno mercoledì 28 novembre a Bologna** (Archiginnasio, Cubiculum dalle ore 16). **Testimonial 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero e' l'artista Giobbe Covatta**, “per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. **Con Giobbe Covatta – recitano le motivazioni - il Premio sviluppa una riflessione ampia e coinvolgente sul vivere sostenibile**, sul rapporto dell'uomo con l'ambiente, sull'impronta che ognuno di noi imprime sul pianeta con maggiore o minore rispetto per la condivisione delle risorse».

L'impegno dell'**Anci**, in collaborazione con il ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, è principalmente rivolto alla sensibilizzazione dei Comuni per contrastare e ridurre lo spreco in coerenza con gli obiettivi dell'Agenda 2030. La lotta allo spreco, che è parte integrante dell'economia circolare, significa lotta alla povertà e sostenibilità di modelli di produzione e consumo virtuosi che generano a loro volta benefici economici e sociali. Per questo l'Anci, attraverso l'iniziativa **Spreco Zero**, è impegnata a sensibilizzare le amministrazioni locali con workshop, laboratori informativi e altre iniziative tese a valorizzare e diffondere le buone pratiche realizzate nei Comuni, in partnership con i privati, come esempi replicabili sul territorio. **“L'associazione dei Comuni – sottolinea il presidente dell'Anci, Antonio Decaro – collabora con convinzione al Premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si lega alle attività dirette ai Comuni che promuoviamo in collaborazione con il ministero dell'Ambiente.** Perché i sindaci sono in prima linea nella battaglia contro lo spreco, un'emergenza, considerati i dati. Un'emergenza che si fronteggia lavorando sia sull'educazione sia sulla valorizzazione e promozione di iniziative che invertano la rotta. Solo negli ultimi mesi, l'Anci ha realizzato laboratori come quello in cui abbiamo analizzato l'esperienza comunale di 'Riciclofficina' di Monterotondo, modello di riciclo, riutilizzo e fitto di biciclette. E un focus sul Comune di Ferrara e sui suoi progetti 'Brutti ma buoni', rivolto al recupero di prodotti vicini alla scadenza, e 'Ristoriamo' destinato alla restituzione di cibo non consumato nei ristoranti". Solo per citare alcune iniziative comunali, che si aggiungono a quelle note, tra cui i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, la spesa sospesa e le mense scolastiche virtuose, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità, il punto di partenza di un servizio che non produca spreco. **“L'educazione alimentare, che contempla anche l'aspetto della riduzione dello spreco a tavola, e l'educazione al rispetto dell'ambiente – conclude Decaro – sono infine cardini della materia di educazione alla cittadinanza che noi sindaci vogliamo introdurre come materia scolastica in tutte le scuole.** Per questa iniziativa siamo tutti impegnati in una raccolta di cinquantamila firme per depositare la proposta di legge di iniziativa popolare. Combattere lo spreco, rendendo consapevoli i bambini, significa consegnare loro un mondo migliore e più vivibile domani».

«Festeggiamo vent'anni di Last Minute Market – dichiara il **fondatore Andrea Segrè** - Vent'anni di recupero, ma soprattutto di prevenzione degli sprechi alimentari grazie alla visione “spreco zero” diventata otto anni fa campagna di sensibilizzazione e sei anni fa il Premio per le buone pratiche degli enti pubblici, delle imprese, di scuole e cittadini. **La vera svolta in tema sprechi è quella culturale: nella cultura delle amministrazioni, delle aziende, dell'educazione sui banchi di scuola e nelle famiglie. Alcuni dati testimoniano il nostro lavoro:** oggi solo l'1% dei cittadini ritiene di gettare il cibo ogni giorno, 4 italiani su 5 giudicano un'assurda irresponsabile buttare il cibo ancora buono e 4 su 10 dichiarano di aver ridotto gli sprechi nell'ultimo anno (**dal Rapporto Waste Watcher 2018**). La strada è ancora lunga, ma l'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti».

«La prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare – osserva **Luca Falasconi, curatore del Premio** - non possono che passare attraverso la diffusione delle buone pratiche, quelle implementate ogni giorno dalle nostre imprese, amministrazioni, scuole e consumatori. Conoscerle, valorizzarle e promuoverle è

certamente un passo determinante, proprio per questo nel 2013 è stato istituito il premio “Vivere a spreco Zero”. Ad oggi abbiamo visionato centinaia di buone pratiche di Comuni, Regioni e altri enti pubblici; oltre 100 progetti di imprese italiane, oltre 200 iniziative nate in seno alle scuole e, da quest’anno, stimoliamo i singoli cittadini a raccontarci le esperienze in atto per prevenire lo spreco domestico del cibo. Come curatore del Premio accolgo sempre con emozione e con vera soddisfazione l’impegno di chi, ad ogni livello, quotidianamente agisce in vista dell’obiettivo SprecoZero!”.

«La giornata di oggi – dichiara **I’AD Last Minute Market Matteo Guidi** - assume per noi un significato particolare perché proprio 20 fa è partito tutto il percorso di LMM, che da 20 anni appunto porta avanti progetti operativi sulla lotta allo spreco alimentare e non. Con la Campagna europea di sensibilizzazione “Spreco Zero” e con il Premio Vivere a Spreco Zero vogliamo dare visibilità alle buone pratiche sulla prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari che si stanno diffondendo in Italia. Crediamo sia fondamentale valorizzare e condividere le migliori iniziative virtuose messe in campo da soggetti pubblici e privati in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio».

«Il premio Vivere a Sprecozero - dichiara **Stefano Mazzetti, sindaco di Sasso Marconi e presidente dell’associazione Sprecozero.net** - rappresenta un felice punto di incontro tra chi amministra i territori e la società civile fatta di scuole, associazioni, imprese e singoli cittadini. Dove si incentivano le politiche di lotta allo spreco la società risponde con iniziative originali e specifiche per i territori di riferimento: tutto questo rappresenta un grande patrimonio, da tutelare, promuovere e condividere, per il bene dell’ambiente e della qualità della nostra vita».

«Una corretta gestione del territorio deve puntare a “cittadini a spreco zero” – osserva **Eliana Farotto, responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco** - partendo dai consumi e ottimizzando la raccolta differenziata, che permette a risorse preziose, quali carta e cartone, di essere nuovamente trasformate ridiventando imballaggi e prodotti. Comieco affianca ogni giorno le pubbliche amministrazioni in questo sforzo verso la sostenibilità che vede l’Italia al primo posto in Europa per la produttività delle risorse».

«Siamo sostenitori di Spreco Zero da tempo – spiega il **Presidente CONAPI, Diego Pagani** - e ci auguriamo che a piccoli passi, ma in tempi ragionevoli, si possa non avere più bisogno di lanciare campagne contro lo spreco, perché speriamo che ogni essere vivente impari ad avere cura dei doni della terra. Vivere accanto alle api insegna che il futuro si costruisce solo insieme e solo riducendo al minimo il nostro impatto sulla terra. La confezione ideata da Bestack mostra come Università e mondo produttivo, lavorando insieme, siano in grado di raggiungere obiettivi utili per tutti».

«La scuola è il luogo ideale per far crescere la cultura della lotta allo spreco, per dialogare con tanti studenti che non si limitano a parlare di progresso o di futuro, ma si impegnano quotidianamente per esserne in concreto parte attiva - sottolinea **l’amministratore delegato di Conad Francesco Pugliese** - Un percorso educativo che si traduce in aiuti alle persone che si trovano in difficoltà. Sostenere ogni iniziativa che abbia per protagonista la scuola è il nostro modo di metterci al servizio della comunità con programmi che vivono e crescono assieme agli studenti».

«La lotta allo spreco alimentare rappresenta per Camst un tema di grande rilevanza – spiega **la presidente Antonella Pasquariello** - e sul quale la nostra azienda lavora in tutti gli ambiti della ristorazione: dalle scuole alle aziende, dagli ospedali ai ristoranti commerciali per promuovere corrette abitudini e offrire soluzioni in grado di limitare gli sprechi su tutta la filiera. Per promuovere le buone pratiche anche in contesti domestici, in questa edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, sosteniamo la categoria Cittadini/Consumatori nell’ottica di sensibilizzare il singolo, oltre che le comunità, sull’importanza e sul valore del cibo».

Info e dettagli sul **sito www.sprecozero.it**

PRESS ufficiostampa@volpesain.com