

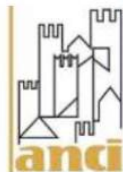
CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



**60sei
ZERO**



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



Comuni, Aziende, Scuole
Un Premio all'Italia sostenibile

**RASSEGNA
STAMPA
2018**



Spreco zero, Oscar a Maranello per la borsa della spesa

ALESSIA GUERRIERI
ROMA

Ogni alunno nel Comune di Maranello ha la sua borsa per portare a casa il pasto che non finisce a mensa. E la stessa *family bag* si ha anche nei centri estivi come in tutte le realtà associative del Comune. Come pure il cibo che non arriva nemmeno sulla tavola dei bambini a scuola – grazie ad una collaborazione con il Banco alimentare – viene donato ad una comunità di minori del territorio. Sono alcune delle buone pratiche che nel quotidiano possono ridurre al minimo gli sprechi di cibo e che hanno portato il Comune di Modena a essere tra i vincitori di Vivere a Spreco Zero, gli "Oscar della sostenibilità". Continuano in-

fatti ad essere importanti le quantità di cibo che ogni anno finiscono nella pattumiera: circa 36 chilogrammi per cittadino. Ma è altrettanto vero che più della metà degli italiani (56%) conserva il cibo e 46 su 100 controlla e utilizza, se ancora buono, un cibo anche se scaduto. I dati emersi dall'ultimo rapporto 2018 dell'osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market-Swg, presentato ieri a Roma contestualmente ai vincitori della sesta edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, confermano come la fetta più importante del cibo non utilizzato continui ad essere tra le mura domestiche. Se infatti negli ultimi anni aziende, mense, ospedali, enti pubblici hanno sviluppato una maggiore sensibilità al recupero delle eccedenze

alimentari, molto più difficile intaccare – se non con la crescita di una cultura del riuso – quella frutta, verdura, latticini e salse che rimangono per giorni in fondo al frigorifero prima di finire nell'immondizia. Tante campagne di sensibilizzazione, però, sembrano iniziare a dare qualche risultato, visto che – stando alle analisi dell'osservatorio **Waste Watcher** – il 41% degli italiani si assicura che il cibo a rischio di guastarsi venga mangiato prima e il 30% compila una lista della spesa per non comprare più del necessario. Tra i consigli antispreco che gli stessi intervistati danno, per la quasi totalità (96%) c'è un attento controllo su quanto serve prima di fare la spesa, ma il 94% propone anche di congelare il cibo che non si riesce a mangiare a breve. Secondo

9 italiani su 10 (90%), inoltre, per contrastare lo spreco alimentare servirebbe puntare sulle iniziative di sensibilizzazione rivolte alle scuole, per l'88%, invece, ci vorrebbe un vero e proprio "corso di formazione" per i cittadini, per sottolineare il danno economico legato allo spreco, oltre al danno ambientale. Anche perché solo 4 italiani su 10 hanno la percezione di una diminuzione del cibo buttato; azione che continuano in realtà a fare una volta al mese il 63% degli italiani, con il 15% che invece getta alimenti due volte al mese e altrettanti una volta a settimana. Se insomma è vero che «il 50% dello spreco è in casa e non si può recuperare», come sostiene il fondatore di Last Minute Market Andrea Segre, è altrettanto vero che «il miglior

spreco è quello che non si genera. L'obiettivo spreco zero perciò secondo lui non è così irraggiungibile, «se le buone pratiche diventano prassi quotidiana». Piccoli gesti che partono anche dagli 8 mila comuni d'Italia, attraverso le campagne dell'Anci (Associazione nazionale Comuni italiani) e del ministero dell'Ambiente per sensibilizzare i territori a contrastare lo spreco di alimenti in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Non spreca: infatti, ricorda il presidente dell'Anci, Antonio Decaro, significa contrasto alla povertà che sostiene i modelli di produzione e consumo di cibo, perché «oltre a essere un pezzo dell'economia circolare è anche una parte importante di educazione alla cittadinanza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVA

GAZZETTA DI MODENA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

PREMIO NAZIONALE

“Spreco zero” È Maranello il più virtuoso

“Vivere a spreco zero”, il premio nazionale va a Maranello (nella foto il sindaco Morini) per i progetti e le attività sul fronte della riduzione degli sprechi alimentari e gestione rifiuti. Il riconoscimento è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il ministero dell'Ambiente. / PAG. 29



NUOVA

GAZZETTA DI MODENA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

SABATO 24 NOVEMBRE 2018
GAZZETTA

FIORANO - FORMIGINE - MARANELLO 29

ALIMENTARI E GESTIONE RIFIUTI

Maranello vince il concorso
"Vivere a spreco zero"

Stefania Piscitello

MARANELLO. Vivere a Spreco Zero: grazie al suo impegno nella sostenibilità, nel promuovere stili di vita più consapevoli tra i cittadini e nella riduzione degli sprechi, il Comune di Maranello ha vinto la sesta edizione del premio nazionale promosso 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 col-

laborazione dell'Anci - Associazione Nazionale dei Comuni Italiani e della rete Sprecozero.net. Grande la soddisfazione del Sindaco Morini: «È un riconoscimento molto importante, per il Comune, per i dipendenti che hanno lavorato al progetto con passione e per le tante persone coinvolte nei progetti e nelle attività, come insegnanti ed educatori, ma anche le famiglie e i cittadini». Le iniziative promosse in questi anni (da ricordare che nel 2016 Maranello ha vinto il premio nazionale "Comuni Vir-

tuosi" nella categoria "Rifiuti") sono state innumerevoli; molte di esse, sono state rivolte proprio alle nuove generazioni, per diffondere uno stile di vita che possa avere effetti positivi anche negli anni futuri. Sono stati realizzati progetti volti al raggiungimento di svariati obiettivi, con particolare attenzione alla riduzione dello spreco alimentare, al recupero delle eccedenze, al riuso e alla rimessa in circolo dei prodotti; ci si è focalizzati poi sulla sostenibilità ambientale, sul risparmio energetico e, in



Un centro pasti di Maranello

generale, sulla diffusione del buon comportamento su questi fronti. Ai più giovani si è arrivati portando le iniziative nelle scuole di ogni ordine e grado: tutti sono stati coinvolti, dai nidi alle superiori. Tra le varie azioni messe in atto, ad

esempio, il trasporto dei pasti dai centri di produzione agli istituti mediante l'utilizzo mezzi elettrici, l'impiego nei menù di materie prime biologiche e a chilometro zero, la promozione della raccolta differenziata. Ci si è preoccupati anche di

promuovere l'uso di detersivi Ecolabel per la pulizia a ridotto impatto ambientale e di corredi da tavola durevole, invece dell'usa e getta. Anche per evitare gli sprechi di cibo si è fatto tanto: dalla redistribuzione degli avanzi nella mensa delle scuole primarie con il supporto di banco alimentare fino all'utilizzo, da parte dei bambini, di una "family bag" da utilizzare per portare a casa eventuali avanzi del pasto. Per il suo impegno, il comune di Maranello, verrà premiato all'Archiginnasio di Bologna il 28 novembre.

«Quando si parla di rifiuti e lotta agli sprechi - ha concluso Morini - non c'è una sola azione da mettere in campo, ma tanti interventi che possono servire ad educare a stili di vita più consapevoli e rispettosi dell'ambiente, a partire dalle giovani generazioni».

[/NERO26 I] LA PREMIAZIONE A ROMA

L'imballaggio anti spreco nasce in Università a Cesena

OGNI anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare. Il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36 chilogrammi a persona. A dirlo sono i numeri del Rapporto 2018 dell'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market - Swg, presentato di recente a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero.

IL PREMIO per il 2018 vede come vincitore della categoria 'Imprese Bestack' consorzio di ricer-

ca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta. Il riconoscimento è andato all'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura messo a punto insieme all'Università di Bologna, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato da Rosalba Lanciotti. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi.

Cesena

PROGETTO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE

Vivere a Spreco Zero Imballo da premio

Prolungare la conservazione dei prodotti alimentari
Bestpack e Tecnologie Agroalimentari sugli scudi

CESENA

La forlivese Bestpack e il dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena hanno vinto la sezione "Imprese" del "Premio Vivere a Spreco Zero", promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market (www.sprecozero.it), con il Ministero dell'Ambiente e il progetto "60 Sei Zero" dell'Università di Bologna.

Imballaggio Attivo

Il Premio seleziona le realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro lo spreco alimentare. Bestack, consorzio di ricerca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta, si è aggiudicato il riconoscimento per l'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme al team del dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato dalla professoressa Rosalba Lanciotti.

Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Questo avviene grazie a una miscela brevettata di estratti di oli essenziali naturali che svolgono un'azione antimicrobica e regolatrice e posticipano i processi di marcescenza di frutta e verdura, allungando la shelf-life dei prodotti e riducendo gli scarti dalla produzione al consumo, con percentuali di conten-



Un esempio di imballaggio attivo



Claudio Dall'Agata

mento dello spreco anche superiori al 10%.

Domani la consegna

Il premio a Bestack sarà consegnato mercoledì 28 novembre a Bologna, nel corso di una cerimonia in programma nel Cubiculum dell'Archiginnasio, a partire dalle 16. Special guest della cerimonia, presieduta da Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e Luca Falasconi, curatore del premio, è

l'attore e autore letterario Giobbe Covatta.

Soddisfazione

«Ringraziamo Last Minute Market per questo premio, che ci riempie di soddisfazione - esordisce il direttore di Bestack, Claudio Dall'Agata - Per noi che ci occupiamo solo di una piccola parte della filiera ortofrutticola (quella del packaging, ndr) ha un valore enorme, per il contenuto etico e scientifico. È un premio alla visione, alla costanza e alla competenza di chi, dal 2011, ha iniziato a riflettere sul tema dello spreco alimentare. Il nostro brevetto è al servizio di tutta la filiera ortofrutticola. L'auspicio è che questo premio, e la sua visibilità, sia uno stimolo a un coinvolgimento maggiore di tutti gli operatori del settore, affinché si possa arrivare un giorno a un'applicazione su più larga scala dell'imballaggio Attivo».

Archiginnasio

Cianciullo rende desiderabile l'ecologia

Cubiculum Artistarum, piazza Galvani 1, ore 16
ingresso libero

Il Comune di Maranello, il consorzio Bestack di Forlì, l'istituto Pacinotti di Taranto, la cittadina romana Valentina Brengola: ricevono il Premio Vivere a Spreco Zero a cura di Last Minute Market.

Nell'occasione il giornalista Antonio Cianciullo presenta il libro "Ecologia del desiderio" in dialogo con **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market. Sull'orlo della prima estinzione di massa causata da una sola specie, quella che si autodefinisce *sapiens*, Antonio Cianciullo ci guida in una riflessione ormai ineludibile: lanciare l'allarme è giusto, dobbiamo cambiare il modo di produrre e di vivere.

XVI

la Repubblica

Mercoledì
26 novembre
2018



I
N
C
I
T
T
À

ARCHIGINNASIO

‘Vivere a spreco zero’ La consegna dei premi

«**DOBBIAMO** rendere la prospettiva ecologista seducente, desiderabile, a portata di mano». Questa la visione del giornalista Antonio Cianciullo nel suo libro ‘Ecologia del desiderio’, che oggi verrà presentato al Cubiculum Artistarum dell’Archiginnasio, alle 17. Con lui, convergerà **Andrea Segrè**. L’appuntamento si svolge in occasione della sesta edizione del premio nazionale Vivere a spreco zero, che verrà consegnato per le migliori pratiche di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari. Coordina l’evento, a cui partecipa Giobbe Covatta in qualità di testimonial, il ricercatore Luca Farlasconi dell’Università di Bologna-Distal. Tra i vincitori di questa edizione il sindaco di Maranello Massimiliano Morini e il consorzio Bestack di Forlì.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PERSONAGGIO GIOBBE COVATTA OGGI A FICO

«Sono un giullare: ma ridendo mi interrogo sul futuro del pianeta»

di **BENEDETTA CUCCI**

SE QUALCUNO vuole meglio comprendere perché una vita a spreco zero sia attualmente più che mai necessaria, oggi ha una chance un po' fuori dal comune: può chiedere a **Giobbe Covatta**, che alle 16 sarà alla Fondazione Fico con **Andrea Segrè** per il Bologna Award 2018 conferito all'ambientalista indiana **Sunita Narain** e per il Premio Vivere a Spreco Zero, di cui è testimonial e vincitore per il 2018. Proprio a lui, l'attore comico che negli anni ha consolidato un repertorio dedicato ai grandi problemi del nostro pianeta, affinando uno stile molto personale e per nulla pietistico, possono essere rivolte degli interrogativi cruciali, perché la sua preparazione è fortissima e la sua spiegazione, basata su dati scientifici e buon senso, vi conquisterà.

Covatta, come vede il futuro... il mondo sta per finire?

«Penso ai prossimi due o tre anni al massimo, perché non sono più in età giovanissima, e il mondo non finirà, che poi il mondo... lui mica finisce, lui non c'entra, gira, di vita ne ha ancora parecchia... io invece mi preoccupa per i bipedi, e non per quelli della mia generazione che non vedranno cose drammatiche, ma per quelli più giovani, perché viviamo a certe condizioni e le stiamo mettendo in discussione a velocità impressionante e penso dunque che i miei nipoti ne subiranno le conseguenze, vivranno condizioni più difficili, che in certe situazioni e latitudini sono ancora più estreme... per cui hai voglia Salvini a dire dove cavolo andate, state a casa vostra...».

Perché lei ha questa consapevolezza?

«Ecco, 'perché'... questa è la parola magica, se ci si chiedesse continuamente perché, saremmo a posto. Qui sta la sintesi del populismo per il quale un problema complesso e difficilissimo necessita di una soluzione poco complessa che garantisca una credibilità nei confronti di qualche rincoglionito e che risolva il problema in fretta».

Lei non ama la semplificazione dei grandi problemi, ma li spiega in ma-



Giobbe Covatta dalle 16 a Fico in occasione del Bologna Award a Sunita Narain (direttrice del Centro di ricerca scientifica e ambientale di New Delhi, foto in basso)

BOLOGNA AWARD

L'attore e Andrea Segrè conversano con la vincitrice Sunita Narain. «Mi preoccupa per il futuro dei giovani»

niera leggera: crede che l'ironia sia più efficace del pietismo?

«Credo che quando uno parla col prossimo, debba farlo in modo normale. Non mi metto a drammatizzare, racconto le cose come le raccontavo a mia figlia quando stava nella culla, sparavo un sacco di fesserie, storie inventate ma lei è

cresciuta capendo cosa fosse l'ironia. La gente sembra essere più incline all'ascolto quando racconti le cose al rovescio, ma non in modo sarcastico o cattivo, attenzione. Credo nell'undicesimo comandamento che dice: divertiti il prossimo tuo come te stesso. Faccio il giullare, leggo 'comico', che non ha risposte ma solo domande e quando vuole dare delle risposte fa casini pazzeschi».

Come vi siete conosciuti con Andrea Segrè?

«La nostra amicizia risale ai tempi del ministero dell'ambiente Orlando, che mise in piedi una task force sullo spreco zero in cui io dovevo essere il comunicatore, poi andò tutto all'aria ma io e Segrè abbiamo comunque deciso che ci volevamo bene».

Vi unisce la passione per lo yogurt fatto in casa?

«Può darsi, anche perché io spesso, durante gli incontri cui partecipo, ad un certo punto tiro fuori la storia dello yogurt... 'scusate, devo andare prima che mi scada'».

Info: a conclusione dell'incontro a Fico proiezione del docufilm 'Before the Flood' di Leonardo DiCaprio

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In India Direttrice del Centro per la scienza e l'ambiente

Oggi il «Bologna Award»

Fico, premio a Narain «Sviluppo sostenibile, se no sarà tragedia»

Dopo essere stata collegata in videoconferenza con Bologna a metà ottobre durante il festival World Food Day, oggi la 57enne attivista ambientalista indiana Sunita Narain, alla guida del Centro Scienza e Ambiente di New Delhi, arriva in città. Per ricevere il terzo Bologna Award, premio dedicato alla sostenibilità agroalimentare ideato da Fondazione Fico con Caab e il sostegno della Camera di Commercio. Alle 16, nello Spazio 118 del parco agroalimentare di via Canali, riceverà il riconoscimento dopo aver partecipato a un incontro sul tema «Cibo per il futuro del mondo: coltivare la produzione e la cucina locale», a colloquio con l'attore Giobbe Covatta e con Andrea Segrè, presidente di Fondazione Fico. Narain si dice convinta che «il cibo sia un agente di grandi cambiamenti perché riguarda i nostri mezzi di sostentamento. Dobbiamo però pensare a un nuovo tipo di agricoltura che porterà benessere a un

gran numero di persone, investendo nella terra e nell'acqua e non solo nel sistema agricolo-industriale. Ma il cibo tocca anche i consumatori perché oggi abbiamo di fronte sfide che si chiamano malnutrizione e sovralimentazione. Il che significa, essenzialmente, che dobbiamo mangiare bene e crescere bene, perché il cibo riguarda pure la sostenibilità».

Negli anni Narain si è molto occupata anche delle conseguenze dei cambiamenti climatici, convinta della necessità di un patto globale tra Paesi ricchi e Paesi in via di sviluppo: «I ricchi devono ridurre le loro emissioni e creare spazio per consentire ai poveri di crescere. E i poveri devono crescere in modo diverso perché oggi sappiamo che c'è una catastrofe che ci aspetta. I Paesi ricchi devono capire che è loro responsabilità agire per l'intero pianeta e assicurare a quelli poveri il diritto allo sviluppo e la responsabilità di usare quel diritto in un modo che non distrugga il pianeta. È questo accordo che la gente dei Paesi ricchi dovrebbe cominciare a capire». Inclusa nell'elenco delle cento persone più influenti del pianeta dalla rivista Time, Narain è apparsa anche nel documentario *Before The Flood* di Leonardo DiCaprio, proiettato subito dopo il talk. «È evidente oggi — conclude — che i cambiamenti che stanno accadendo a causa del mutamento climatico aumenteranno. Il mondo deve riconoscere che questo porterà a una maggiore devastazione, crediamo ancora che possiamo adattarci ai cambiamenti del clima, ma quello che sta accadendo ci dice che la portata sarà troppo grande se non lavoriamo a un patto globale basato sulla cooperazione e sui principi di equità e giustizia».

P.d.D.

la Repubblica



Sunita Narain

Oggi a Fico

A Sunita Narain il Bologna Award per la buona alimentazione

La rivista Time l'ha inserita tra le 100 persone più influenti al mondo. Leonardo Di Caprio l'ha voluta nel suo doc "Before the Flood", dedicato alla salvaguardia del pianeta. Sunita Narain, 57 anni, è la direttrice del Centro di ricerca per la Scienza e l'ambiente di New Delhi, che sotto la sua guida ha conquistato una notorietà vastissima attraverso campagne, ricerche e pubblicazioni. Sarà oggi alle 16 a Fico Eataly World per ritirare il Bologna Food Award, il riconoscimento per la sostenibilità agroalimentare a cura di Fondazione Fico e Caab. Sunita Narain prenderà anche parte all'incontro "Cibo per il futuro del mondo: produzione sostenibile per i sapori delle cucine locali", dialogando con Giobbe Covatta e Andrea Segrè. Il riconoscimento le è stato assegnato all'unanimità «per aver individuato nel cibo l'elemento strategico dello sviluppo sostenibile e per le innovative ricerche sul tema». - e.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IX

la Repubblica

Sabato
1 dicembre
2018



C
R
O
N
A
C
A

Statistiche/Cibo sprecato, il Belpaese è più attento ma 3 chili a testa finiscono nella pattumiera ogni anno

ROMA. Gli italiani continuano a sprecare cibo, anche se meno di prima: almeno 3 kg pro capite, per un valore di 8,5 miliardi di euro ogni anno, infatti, finiscono ancora nella spazzatura.

L'inversione di tendenza sembra confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane.

Ma quasi tutti - il 92% - si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

Il quadro arriva da alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la nona edizione della campagna Spreco Zero presentata ieri a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente



Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria

Testimonial. "Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e i Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura - spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna -

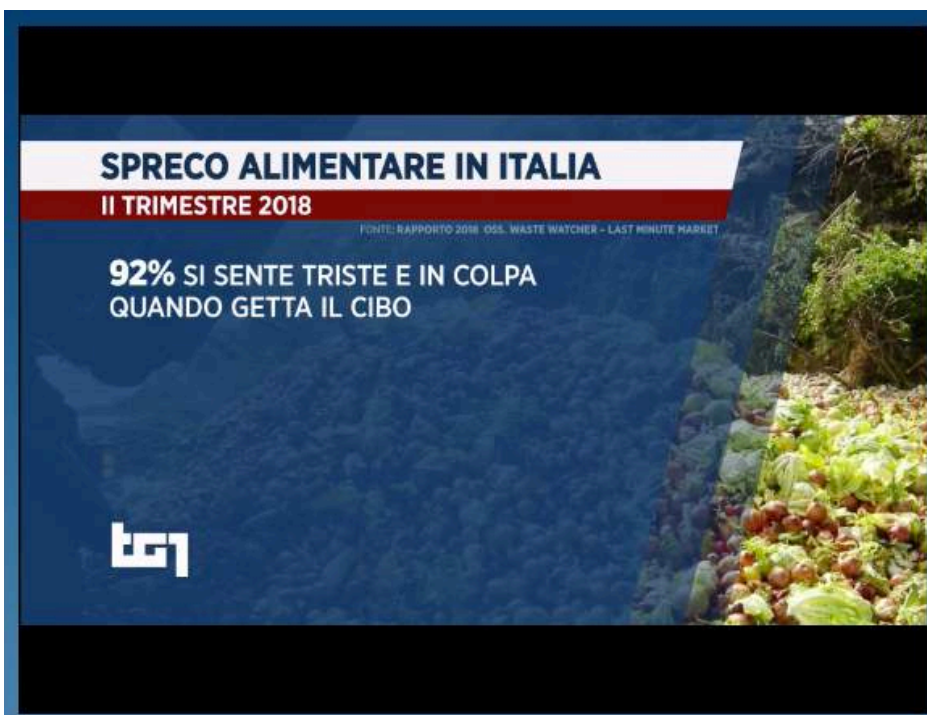
In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

"I sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare", ha affermato il presidente Anci Antonio Decaro. "Anche lo sforzo, la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla Cittadinanza, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra. Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione. E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la spesa sospesa, sia le mense scolastiche virtuose di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".



RAI Tg1, servizio di Isabella Schiavone in onda il 26 luglio, ore 20

<http://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-fa7687f7-5d67-4c8e-9d65-d562f488186a-tg1.html>







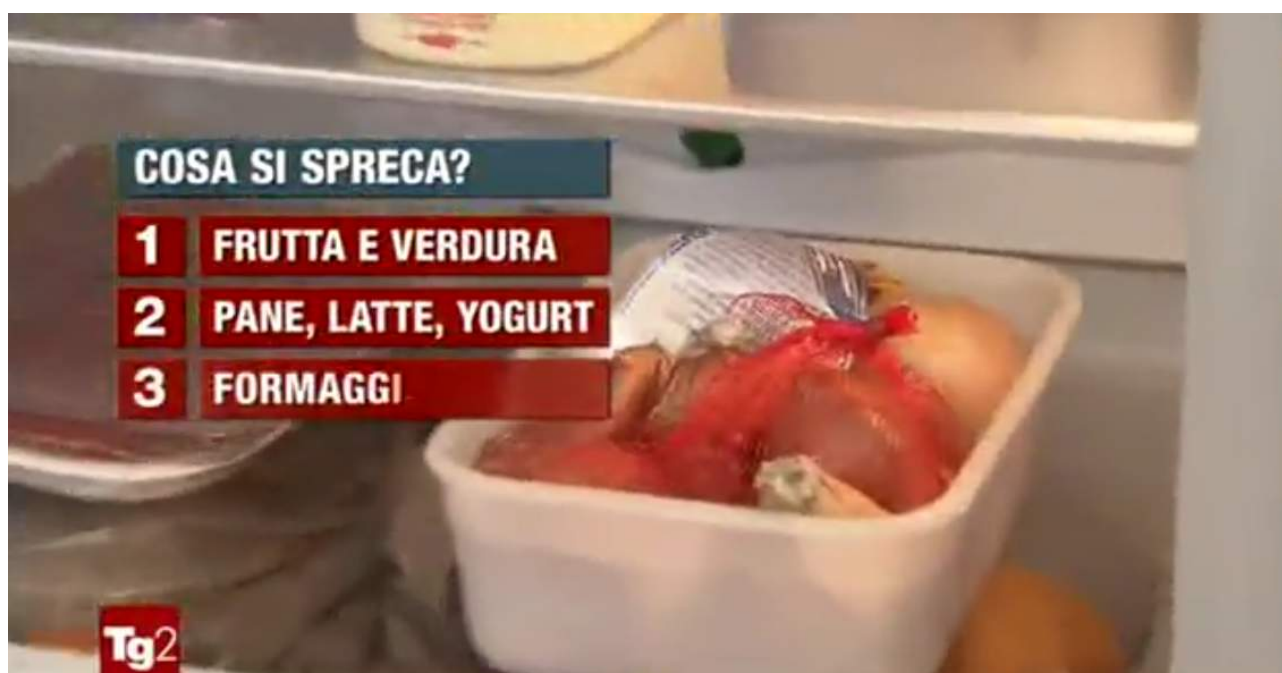


RAI Tg2, servizio di Alessandro Filippini in onda giovedì 22 novembre, ore 13

<https://www.youtube.com/watch?v=aHRruPLX6c4>









ANSA

A.it A&E > Vivere Green

Giornata Ambiente: a Giobbe Covatta premio Spreco Zero

Assegnato dalla omonima campagna contro spreco alimentare



Redazione ANSA ROMA 05 giugno 2018 18:33

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



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 5 GIU - Va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria "testimonial", assegnato in occasione della Giornata mondiale dell'Ambiente (5 giugno) dalla campagna Spreco Zero, che vuole prevenire e ridurre lo spreco alimentare.

The logo for ANSA, consisting of the word "ANSA" in a bold, white, sans-serif font, centered within a solid green rectangular background.

"Una scelta - spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero - che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Con Giobbe Covatta abbiamo condiviso molte tappe di lavoro internamente al Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare, varato dal Ministero dell'Ambiente: un percorso che ci ha portato, nel 2014, a fondare la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il Premio a Giobbe Covatta è un riconoscimento al 'passo sostenibile' che auspichiamo per il futuro del mondo".

"Ogni anno - ricorda Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 SEI Zero del Ministero dell'Ambiente - nell'UE-28 vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile), pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea. I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro). Ben il 37% del cibo venduto nell'Ue è protetto dalla plastica, il materiale di imballaggio più utilizzato e al tempo stesso il più difficile da smaltire e riciclare. L'Italia è il settimo Paese europeo per la generazione di rifiuti in plastica: con i nostri 35,05 chili all'anno pro capite, siamo sopra la media europea (31,33)".

ANSA

A&E > Vivere Green

Spreco Zero, presentati in Anci i vincitori

Decaro, premio che ben si lega al lavoro che svolgono i Comuni



Redazione ANSA ROMA 22 novembre 2018 12:43

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



© ANSA/AP

CLICCA PER
INGRANDIRE

ROMA - "L'Anci collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i 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". Lo ha detto il presidente dell'Anci Antonio Decaro alla conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, gli Oscar della sostenibilità per i quali concorrono Comuni, imprese, scuole e cittadini che si è svolta questa mattina presso la sede dell'Anci a Roma alla presenza del fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero Andrea Segrè e del curatore del Premio, Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei ZERO.



Giunto alla sesta edizione, il premio è promosso 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 e della rete Sprecozero.net. 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.

*** I 4 PREMI E LE MENZIONI**

Quest'anno, per i Comuni, sarà premiato Maranello per "l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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".

Nella categoria Imprese vince il Consorzio Bestack. Nella categoria Scuole vince l'Istituto Pacinotti di Taranto. Infine, Valentina Brengola si è aggiudicata il titolo di Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. 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.

*** IL RUOLO DELL'ANCI**

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.

ANSA

A&E > Rifiuti&Riciclo

Prevenzione sprechi alimentari, Comune Maranello più virtuoso

Premio dedicato alla riduzione dei rifiuti, con Anci e ministero



Redazione ANSA ROMA 22 novembre 2018 15:16

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



Prevenzione sprechi alimentari, Comune Maranello più virtuoso - RIPRODUZIONE RISERVATA

[CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Buone pratiche per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari e promozione della sostenibilità nella vita quotidiana dei cittadini. Questo il senso del premio 'Vivere a spreco zero', l'iniziativa 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 e della rete 'sprecozero.net'.



A vincere la sesta edizione - sostenuta da quattro aziende (Comieco, Conapi, Conad e Camst), e presentata oggi nella sede dell'Anci a Roma - è il Comune di Maranello per i progetti 'Spreco zero' che vanno dalla prevenzione e recupero degli sprechi alla prevenzione e gestione dei rifiuti; nella categoria imprese vince il Consorzio Bestack (per i cartoni ondulati che allungano la vita di frutta e verdura); per le scuole l'istituto Pacinotti di Taranto, e tra i cittadini Valentina Brengola che vive a Roma ed è la 'cittadina spreco zero' del 2018.

Ci sono anche due menzioni speciali: una al progetto 'Non scado' di Legambiente che, nel Comune di Ragusa, ha coinvolto anche i migranti nella raccolta di prodotti non più commercializzabili; e la seconda all'associazione Assform che nell'area del Trentino organizza interventi di prevenzione degli sprechi e corsi di educazione alimentare per le scuole. Testimonial del premio di quest'anno è Giobbe Covatta. La premiazione si svolgerà il 28 novembre a Bologna.

ANSA



Ambiente: Spreco Zero, presentati in Anci i vincitori

Appello Segrè, proclamare anno europeo per lotta a spreco

22 NOVEMBRE, 15:10

G+

Tweet

Consiglia 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci

A A A



Nella foto, Andrea Segrè, Antonio Decaro, Luca Falasconi e Eliana Farotto

(ANSAméd) - ROMA, 22 NOV - "L'Anci collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i 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". Lo ha detto il presidente dell'Anci, Antonio Decaro, alla conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, gli Oscar della sostenibilità per i quali concorrono Comuni, imprese, scuole e cittadini che si è svolta questa mattina presso la sede dell'Anci a Roma alla presenza del fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero Andrea Segrè e del curatore del Premio, Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei ZERO.

Giunto alla sesta edizione, il premio è promosso 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 e della rete Sprecozero.net. 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.

Quest'anno, per i Comuni, sarà premiato Maranello per "l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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".

Nella categoria Imprese vince il Consorzio Bestack. Nella categoria Scuole vince l'Istituto Pacinotti di Taranto. Infine, Valentina Brengola si è aggiudicata il titolo di Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. 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. "Festeggiamo vent'anni di Last Minute Market. Vent'anni di recupero, ma soprattutto di prevenzione degli sprechi alimentari grazie alla visione 'spreco zero' diventata 8 anni fa campagna di sensibilizzazione", ha detto Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero. "Attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero abbiamo coinvolto enti pubblici, aziende, scuole e cittadini italiani. Ma le questioni globali richiedono campagne capillari perlomeno a livello dei paesi Ue: per questo all'Italia chiediamo di farsi parte attiva nel rilancio di una richiesta essenziale, la proclamazione dell'Anno europeo per la lotta contro lo spreco alimentare, un appello che sin dal 2010 rivolgiamo alla Commissione Europea attraverso la campagna di sensibilizzazione Spreco Zero".

Per il fondatore, l'obiettivo è di arrivare al dimezzamento degli sprechi. "Ci auguriamo che il 2025 possa veramente essere l'anno chiave per il dimezzamento degli sprechi alimentari in Italia e in Europa, come indicato dalla Risoluzione europea 2012 che aveva recepito gli obiettivi della nostra Dichiarazione Congiunta Spreco Zero 2010. Adesso è urgente che si favoriscano azioni comuni per la prevenzione degli sprechi, e che le linee guida europee diventino normativa comune, chiara e verificabile", ha concluso Segrè. (ANSAméd).

ANSA

Narain: 'Risposte a cambiamenti clima'

Premiata a Bologna al parco Fico, 'Sarà impossibile adattarci'

Redazione ANSA

BOLOGNA

30 novembre 2018

18:53

NEWS

 Suggerisci

 Facebook

 Twitter

 Google+

 Altri

 Stampa

 Scrivi alla redazione

Archiviato in

Cambiamenti climatici

Giobbe Covatta

Andrea Segrè

Sunita Narain

Fondazione Fico



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE 

"E' evidente che i cambiamenti climatici sono destinati a aumentare progressivamente, e che non abbiamo ancora messo in campo nessuna risposta. Crediamo di poterci adattare, ma non è così: dobbiamo trovare prima possibile una risposta reale e credibile che punti perlomeno a mitigare le conseguenze dell'evoluzione in atto". E' il monito lanciato dall'ambientalista Sunita Narain, da 20 anni alla guida del Cse, il Centro di Ricerca Scientifica e Ambientale di Nuova Delhi, che domani sarà premiata al parco agroalimentare di Fico a Bologna con il Bologna Award 2018. L'appuntamento è previsto alle 16 nello spazio della Fondazione Fico, insieme al presidente Andrea Segrè e all'artista Giobbe Covatta, testimonial 2018 del premio 'Vivere a Spreco Zero'.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

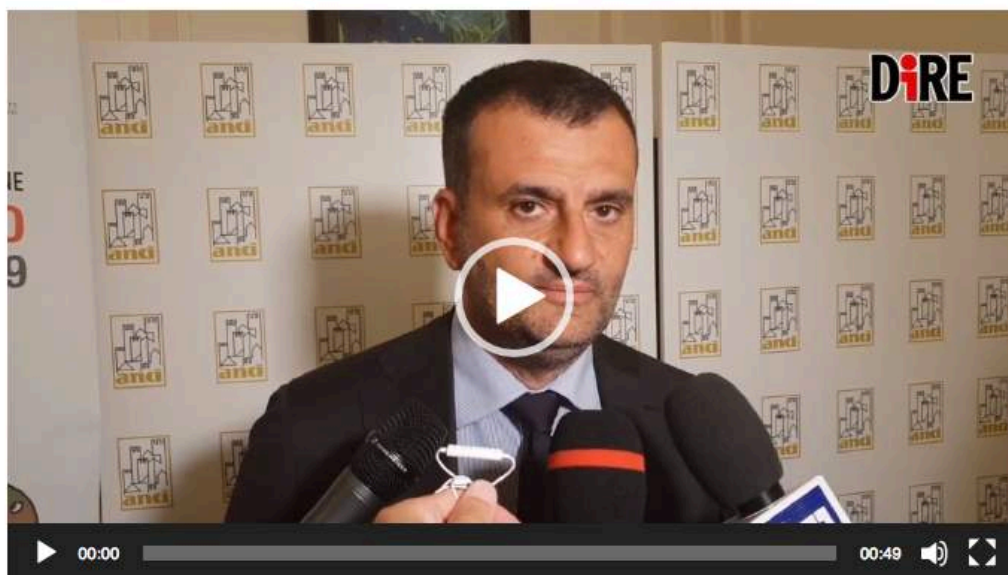
 Condividi

 Suggerisci

Cibo, ogni italiano ne getta 3 kg al mese: parte campagna 'Spreco zero'



ROMA – Il problema dello **spreco alimentare** in Italia migliora, anche se ha ancora dimensioni allarmanti. **Ogni italiano, infatti, getta nella pattumiera 3 kg di cibo al mese**, per un valore di 8 miliardi e mezzo di euro, pari allo 0,6% del Pil. E questo nonostante **9 italiani 10 si sentano in colpa** buttando cibo ancora buono. Il 60% dichiara di gettare alimenti solo una volta al mese, il 16% una volta a settimana, il 15% ogni due settimane, e solo il 7% si dice indifferente allo spreco. A dirlo sono i dati dell'**Osservatorio Waste Watcher** anticipati in occasione del lancio della nona campagna europea di sensibilizzazione di **Last Minute Market 'Spreco Zero'**, presentata oggi dall'ideatore **Andrea Segrè**, insieme al presidente **Anci** e sindaco di Bari, **Antonio Decaro**, a **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che viaggerà parallelo alla campagna fino al 2019, e al testimonial **Giobbe Covatta** che scherzando avverte: "Sprecatori fatela finita!".



"8,5 miliardi di spesa, 3 kg a testa di sprechi al mese sono un'enormità- commenta Andrea Segrè- 'Spreco Zero' deve essere l'obiettivo del Paese e di tutti noi". "I comuni sostengono la battaglia contro lo spreco alimentare- dichiara Decaro- noi non abbiamo potere legislativo ma abbiamo il potere di sensibilizzare le nostre comunità su alcuni temi. Questo è uno di quelli più importanti, e noi lo sosteniamo con iniziative come i frigoriferi sociali, strumento di contrasto alla povertà, attraverso le mense virtuose e attraverso la spesa sospesa nei supermercati".





Assieme alla campagna riparte anche il **premio 'Vivere a Spreco Zero'**, promosso dal ministero dell'Ambiente assieme ad Anci e al network Sprecozero.net. L'iniziativa incoronerà imprese, amministrazioni pubbliche e scuole che si distingueranno per buone pratiche di **prevenzione degli sprechi alimentari**. Anche i cittadini potranno partecipare individualmente scaricando e compilando un diario settimanale delle buone pratiche dal sito sprecozero.it.

"La cosa interessante- spiega Falasconi- è la differenza tra quanto gli italiani percepiscono e quanto in realtà fanno. Se noi chiediamo un italiano di dirci quanto getta, ci dirà 50, se gli chiediamo di compilare un registro ci dirà 75, se andiamo a vedere nella spazzatura troveremo 100. Questo perché ancora gli italiani non hanno ben chiaro che cosa sia lo spreco".



Nella spazzatura 3 kg di cibo a testa ogni mese

TENDENZE

Mi piace 0

Condividi

Tweet

Condividi



(Fotolia)

Pubblicato il: 26/07/2018 10:46

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: **sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%)**. Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti, il 92%, si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

Sono alcune anticipazioni dai dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la 9^ edizione della campagna**

Spreco Zero presentata questa mattina a Roma all'Anci.

"Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano **ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura** - spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna - In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil**. Lo spreco si batte prevenendolo e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

Con la campagna Spreco Zero 2018/2019, che si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, riparte anche il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al ministero dell'Ambiente attraverso il progetto 60 Sei Zero, e in collaborazione con Anci, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, e il network di buone pratiche Sprecozero.net. Un circuito di sensibilizzazione rivolto a enti pubblici, aziende, scuole e cittadini, sostenuto da Camst, Conapi Mielizia, Alce Nero, Istituto Italiano Imballaggio e Giò Style, e dalla media partnership di Radio2 Rai.

"Spreco Zero 2018/2019 riparte dal Premio Vivere a Spreco Zero - spiega il docente e ricercatore Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero". Interlocutori di riferimento Comuni e Regioni "che invitiamo a volersi candidare segnalando le buone pratiche promosse nell'area amministrativa di riferimento per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Ma come sempre ci rivolgiamo anche alle aziende, alle scuole, ai cittadini per sensibilizzare a 360 gradi intorno a un tema centrale per il futuro del Pianeta", aggiunge Falasconi.

"I sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare. Anche lo sforzo, la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla Cittadinanza, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra" afferma il presidente di Anci Antonio Decaro.

"Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione - continua Decaro - E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la spesa sospesa, sia le mense scolastiche virtuose di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".



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 sul territorio: questo l'obiettivo del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 che conferma, dunque, le categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole.

La candidatura alla 6^a edizione del Premio per la categoria Imprese è aperta a tutte le aziende che negli ultimi 3 anni hanno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio, misure, azioni o progetti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Per la categoria Amministrazioni Pubbliche, la selezione prevede la possibilità di autocandidature e di segnalazioni da parte della Giuria del Premio. Nella categoria Scuole, la selezione delle iniziative sarà condotta in seno a tutti quegli istituti che vorranno proporsi e che negli ultimi 3 anni hanno promosso o sostenuto, all'interno della propria realtà e sul territorio, misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare sul problema o di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Anche **i cittadini potranno partecipare 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', scaricabile dal sito www.sprecozero.it.

Nella categoria testimonial **va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018**. Le sue parole sullo spreco: "Tutti conoscono la 'statistica del pollo': c'è chi ne mangia due e chi non ne mangia proprio, ma la nostra media sarà di un pollo a testa. Così l'ingordo diventa odioso! Ma se l'ingordo butta pure la metà di ciò che mangia, la sua diventa cattiveria. Quindi, come diceva Gaber, non insegnate ai bambini la vostra morale: la speranza è che siano loro, i bambini, a insegnarci una nuova morale".

Tg Ambiente, edizione del 27 novembre 2018



CIBO A 'SPRECO ZERO', LAST MINUTE MARKET E ANCI PREMIANO LE BUONE PRATICHE

Comune di Maranello, Consorzio Bestack, istituto 'Pacinotti' di Taranto e la cittadina Valentina Brengola. Sono i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, giunto alla sua sesta edizione e promosso 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, in collaborazione con l'Anci e la rete Sprecozero.net. I vincitori sono stati annunciati il 22 novembre scorso nella sede Anci di Roma, alla presenza del presidente Antonio Decaro, sindaco di Bari, di Andrea Segre, fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero e curatore del premio. Sono verdura e frutta fresca a finire più spesso in pattumiera, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi, con una media di ben 36 kg pro capite di cibo buttato ogni anno. Maggiori protagoniste dello spreco alimentare in Italia sono le nostre case, come emerge dal Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher 2018 di Last Minute Market/Swg Contromisure antispreco.

Spreco alimentare, italiani più sensibili: ma ognuno getta via 3 chili di prodotti al mese

Rapporto "Waste Watchers 2018". Il 92% dichiara di sentirsi in colpa quando butta alimenti che avrebbe potuto consumare con una più accorta programmazione. I dati reali sono però in contraddizione: lo spreco equivale a 8,5 miliardi all'anno



ROMA - Aumenta il senso civico e cresce il senso di colpa nel rapporto tra gli italiani e lo spreco alimentare. Gli ultimi dati confermano un'inversione di tendenza: 4 su 10 dichiarano di sprecare meno di due anni fa, 6 italiani su 10 dicono di gettare cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti,

ben il 92%, si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano davanti alla spazzatura a gettare alimenti che avrebbero potuto consumare con un po' di accortezza e programmazione. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha provocato con danni all'ambiente e anche alle sue tasche, dimenticando nel frigo o comprando troppo rispetto alle sue esigenze.



Sono questi alcuni dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watchers di Last minute Market /Swg, monitorati per la 9 campagna Spreco Zero che viene presentata oggi a Roma dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta.

Questi dati che indicano un'aumento della sensibilità allo spreco di cibo, sono però dati percepiti: "i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane in cui segnano tutto quello che usano e buttano quotidianamente, parlano ancora di 3 kg di cibo procapite ogni mese gettato nella spazzatura, spiega il docente ed economista Andrea Segrè. "In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi gettati ogni anno, lo 0,6 per cento del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

E in materia di buone pratiche, di lotta allo spreco alimentare, anche quest'anno ci si può candidare a Premio Vivere a Spreco Zero, promosso col ministero dell'Ambiente in collaborazione con l'Anci. Si potranno candidare i 7982 comuni e le 20 regioni italiane, segnalando le buone pratiche promosse a proposito di prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari.

Nella categoria Scuole, la selezione delle iniziative sarà condotta in seno a tutti quegli istituti che vorranno proporsi e che negli ultimi 3 anni hanno promosso o sostenuto, all'interno della propria realtà e sul territorio, misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare sul problema o di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

la Repubblica.it

Anche i cittadini potranno partecipare 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', scaricabile dal sito www.sprecozero.it.

Nella categoria testimonial va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018. Le sue parole sullo spreco: "Tutti conoscono la 'statistica del pollo': c'è chi ne mangia due e chi non ne mangia proprio, ma la nostra media sarà di un pollo a testa. Così l'ingordo diventa odioso! Ma se l'ingordo butta pure la metà di ciò che mangia, la sua diventa cattiveria. Quindi, come diceva Gaber, non insegnate ai bambini la vostra morale: la speranza è che siano loro, i bambini, a insegnarci una nuova morale".

ABBONATI A **Rep:**



Lo leggo dopo

26 luglio 2018

LA STAMPA TUTTOGREEN

Spreco alimentare, italiani pentiti?

Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg



Publicato il 27/07/2018
Ultima modifica il 27/07/2018 alle ore 17:59

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti - il 92% - si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente **4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.** Sono alcune anticipazioni dai dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg**, monitorati per la 9^a edizione della campagna **Spreco Zero** presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore **Andrea Segrè**, con il presidente Anci **Antonio Decaro** e con **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, **con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial.** «Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di **3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura** - spiega il docente e agroeconomista **Andrea Segrè, fondatore della campagna** - In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi € gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo**, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale».

LA STAMPA TUTTOGREEN

Con la campagna **Spreco Zero 2018/2019**, che si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6^a **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare**, riparte anche il **Premio Vivere a Spreco Zero**, promosso insieme al **Ministero dell'Ambiente** attraverso il **progetto 60 Sei Zero**, e in collaborazione con **Anci**, **l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani**, e il network di buone pratiche **Sprecozero.net**. Un circuito di sensibilizzazione rivolto a enti pubblici, aziende, scuole e cittadini, sostenuto da **Conad**, **Comieco**, **Camst**, **Conapi Mielizia**, **Alce Nero**, **Istituto Italiano Imballaggio** e **Giò Style**, e dalla media partnership di **Radio2 Rai**.

«Spreco Zero 2018/2019 riparte dal Premio Vivere a Spreco Zero – spiega il docente e ricercatore **Luca Falasconi**, **coordinatore del progetto 60 Sei Zero** – Anche quest'anno **nostri interlocutori di riferimento saranno i 7982 Comuni e le 20 regioni italiane**, che invitiamo a volersi candidare segnalando le buone pratiche promosse nell'area amministrativa di riferimento per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Ma come sempre ci rivolgiamo anche alle aziende, alle scuole, ai cittadini per sensibilizzare a 360 gradi intorno a un tema centrale per il futuro del pianeta».

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 2018** che conferma dunque le **categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole**. La candidatura alla 6^a edizione del Premio per la categoria **imprese** è aperta a tutte le aziende che negli ultimi 3 anni hanno 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. Per la **categoria Amministrazioni Pubbliche** la **selezione prevede la possibilità di autocandidature e di segnalazioni da parte della Giuria del Premio, di cui fanno parte anche i giornalisti di cultura ambientalista Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Roberto Giovannini e Marco Fratoddi**. Nella **categoria Scuole** la selezione delle iniziative sarà condotta in seno a tutti quegli istituti che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria realtà e sul territorio in cui operano, misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare sul problema o di contrastare il fenomeno dello spreco

LA STAMPA TUTTOGREEN

alimentare. **Anche i cittadini potranno partecipare 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", scaricabile dal sito **www.sprecozero.it**

Nella categoria testimonial va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018: una scelta che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. A lungo impegnato nel **Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare varato dal Ministero dell'Ambiente**, Giobbe Covatta ha condiviso il percorso che ha portato, nel 2014, a fondare la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**. Insieme alla campagna Spreco Zero condividerà una riflessione ampia e coinvolgente sul vivere sostenibile e sul rapporto dell'uomo con l'ambiente. L'attività professionale di Giobbe Covatta, protagonista da tre decenni sulle scene comiche e cabarettistiche, si caratterizza per l'intenso impegno sociale e umanitario come testimonial dell'AMREF (Fondazione Africana per la Medicina e la Ricerca). **Giobbe Covatta intervverrà alla cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero, nel novembre 2018. Le sue parole sullo spreco del cibo sono illuminanti e in prospettiva millennials:** «Tutti conoscono la "statistica del pollo": c'è chi ne mangia due e chi non ne mangia proprio, ma la nostra media sarà di un pollo a testa. Così l'ingordo diventa odioso! Ma **se l'ingordo butta pure la metà di ciò che mangia, la sua diventa cattività** ... Quindi, come diceva Gaber, non insegnate ai bambini la vostra morale: **la speranza è che siano loro, i bambini, a insegnarci una nuova morale ...»**.

SPRECO ZERO CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE

Spreco Zero, nata nel 2010 è tuttora l'unica campagna di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare. Promossa da Last Minute Market e curata dall'agroeconomista e docente universitario Andrea Segrè, realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente e i progetti Reduce e 60 Sei Zero, la campagna è diventata rapidamente movimento di pensiero ma anche strumento di lavoro concreto attraverso la Dichiarazione Congiunta che per prima poneva in Europa obiettivi concreti di riduzione e prevenzione dello spreco alimentare. Sottoscritta nel 2010 da uomini di scienza e di cultura, insieme a centinaia di cittadini, la Dichiarazione è stata ripresa nei suoi obiettivi e contenuti dalla Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, tuttora l'unico atto

LA STAMPA TUTTOGREEN

istituzionale europeo sul tema spreco. Proseguendo le sue iniziative la campagna ha generato la Carta Spreco Zero sottoscritta da oltre 800 Sindaci italiani delle metropoli (Roma, Milano, Firenze, Napoli, Bologna) e di tante altre amministrazioni grandi e piccole, ha avviato le iniziative di “Primo non Sprecare”: pranzi e cene realizzati con cibo di recupero dagli sprechi della distribuzione, griffati da grandi chef, di volta in volta al fianco di partners come il Ministero dell'Ambiente e degli Affari Esteri, Caterpillar Radio2 Rai, Anci.

Dal 2012 la campagna ha avviato anche il Premio Vivere a Spreco Zero per aziende, enti pubblici, scuole e grandi testimonial che hanno rappresentato l'urgenza di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come Susanna Tamaro, Paolo Rumiz, Moreno Cedroni, Francesco Tullio Altan e Giobbe Covatta. Nel 2014 insieme al Ministero dell'Ambiente Spreco Zero ha promosso la convocazione degli Stati Generali dello Spreco in Italia, il 5 febbraio 2014: data di proclamazione della prima Giornata Nazionale di prevenzione dello Spreco, diventata appuntamento fondamentale per ragionare di questo tema. Spreco Zero è anche dati, quindi un generatore di interesse costante da parte dei media: attraverso l'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi e le abitudini italiani/cibo diffonde periodicamente nuove rilevazioni in occasione delle date clou della “agenda annuale della sostenibilità” che include, fra le altre, la Giornata mondiale dell'Acqua (22 marzo), della Terra (22 aprile), dell'Ambiente (5 giugno), dell'Alimentazione (16 ottobre).

Spreco alimentare, italiani sempre più attenti. Ma nella spazzatura finiscono ancora 3 chili di cibo a testa ogni mese



Secondo il rapporto "Waste Watchers 2018" 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). E il 92% degli italiani dice di sentirsi in colpa quando butta alimenti che avrebbe potuto consumare con una più accorta programmazione

di F. Q. | 26 luglio 2018

Gli italiani sono sempre più attenti a non **sprecare cibo** ma ogni anno finiscono nella **spazzatura** ancora più di **3 chili** di alimenti **a testa**, per un valore di **8,5 miliardi di euro** ogni anno.

L'**inversione di tendenza** sembra confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono **tristi e in colpa** quando si ritrovano a gettare il cibo.



Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Il quadro arriva da alcune anticipazioni dai dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, monitorati per la nona edizione della campagna Spreco Zero presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore **Andrea Segrè**, con il presidente Anci **Antonio Decaro** e con **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di **Giobbe Covatta**, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial. "Lo spreco si batte **prevenendolo**, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la **svolta culturale**" spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna.

"I sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare", ha affermato il presidente Anci Decaro. "Anche lo sforzo, la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla Cittadinanza, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra. Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione. E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la **spesa sospesa**, sia le **mense scolastiche virtuose** di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".

la Repubblica.it

R.it

Bologna

Gli appuntamenti di mercoledì 28 a Bologna e dintorni:

EVENTI

VIVERE A SPRECO ZERO

Archiginnasio, Cubiculum Artistarum, piazza Galvani 1, ore 16, ingresso libero
Il Comune di Maranello, il consorzio Bestack di Forlì, l'istituto Pacinotti di Taranto, la cittadina romana Valentina Brengola: ricevono il Premio Vivere a Spreco Zero a cura di Last Minute Market. Nell'occasione il giornalista Antonio Cianciullo presenta il libro "Ecologia del desiderio".

International Web Post

LA VOCE DEGLI STATI - MAGAZINE DI INFORMAZIONE INTERNAZIONALE

IL BOLOGNA FOOD AWARD 2018 E IL PREMIO "VIVERE A SPRECO ZERO"

ALL'INSEGNA DI UNA "ECOLOGIA DEL DESIDERIO"



Si è appena conclusa la premiazione del Bologna Food Award 2018 che, in stretta collaborazione con il CAAB (Centro Agroalimentare) di Bologna, tende a promuovere la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare, migliorare la distribuzione del cibo, sostenere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare. Il relativo premio, normalmente legato ad una donazione *"in favore di progetti e iniziative di settore durevoli e/o solidali per il progresso della ricerca e la diffusione di sempre maggiori circoli virtuosi in ambito agroalimentare e agro-ambientale sul pianeta"*, quest'anno è andato alla ricercatrice ambientalista indiana Sunita Narain, annoverata dal Time fra le 100 persone più influenti al mondo e arcinota per l'infaticabile impegno che, al fine di sensibilizzare le masse sulla necessità di riflettere sul futuro della Terra, l'ha portata ad essere interprete del film *"Before the flood"* insieme a Leonardo Di Caprio. La motivazione, posta alla base del premio Bologna Food Award 2018, ha sottolineato le idee innovative portate avanti dalla illustre ambientalista, in relazione alla produzione e distribuzione alimentare in funzione dell'equità nell'accesso al cibo *"individuato come elemento strategico dello sviluppo sostenibile"*, tenendo in conto la biodiversità e i cambiamenti climatici in base alle ricerche portate avanti dirigendo il CSE (Centro Scienza e Ambiente) di New Delhi cui viene riferita la guida per i Paesi in via di Sviluppo. Va evidenziato che questo premio è stato in chiara sintonia con la previsione dell'impegno femminile ad investire anche in ambito familiare sull'educazione alimentare, come elemento fondamentale per il futuro del pianeta secondo il progetto del *"Women for Food"*, che aveva fatto parte del World Food Day.



International Web Post

LA VOCE DEGLI STATI - MAGAZINE DI INFORMAZIONE INTERNAZIONALE

Nello specifico, così come ribadito dal Direttore Generale FAO Josè Graziano Da Silva in visita al Parco Agroalimentare FICO Eataly World, avevano trovato piena concordanza: sia le direttive del FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) con la promozione della sostenibilità a partire dalle giovani generazioni, sia i 17 obiettivi della agenda 2030 in base ai quali la Fondazione FICO si prefigge di migliorare le condizioni globali con la prevenzione e recupero degli sprechi alimentari oltre che con la promozione di una cultura sostenibile implementata dalle imprese, amministrazioni, scuole e consumatori. Una campagna in tal senso, da vent'anni, è condotta dall'agro-economista Andrea Segrè e dal ricercatore Luca Falasconi attraverso Last Minute Market che riceve un sostanziale contributo dall'Associazione SprecoZero.net di Stefano Mazzetti con l'Osservatorio Waste Watchera, in base al progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna-Distal (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari) e del Ministero dell'Ambiente.

C'è anche uno specifico riconoscimento delle buone pratiche attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero che, quest'anno, ha celebrato la sua 6^a edizione nel Cubiculum Artistarum dell'Archiginnasio di Bologna, dove sono stati consegnati gli "Oscar" della Sostenibilità alle unità che, nelle rispettive categorie, si sono distinte nel rapportarsi con l'ambiente.



Così, nella categoria "Imprese", a mezzo dei rappresentanti Piero Attoma e Claudio Dall'Agata, il premio è andato al consorzio no-profit Bestack di Forlì, per gli imballaggi innovativi dell'ortofrutta in cartoni ondulati trattati con una miscela brevettata di olii essenziali e sostanze naturali che, in base ad una Ricerca in Microbiologia degli Alimenti, prolungano l'integrità del prodotto ritardandone il processo di marcescenza riducendo gli scarti anche sino al 20%.

Nella categoria "Scuole", è stato premiato l'Istituto Pacinotti di Taranto attraverso la professoressa Maria Teresa Mascellaro che ha guidato 50 studenti nel portare avanti la sensibilizzazione al "Vivere a Spreco Zero" coinvolgendo insegnanti e varie realtà territoriali nel progetto "Tesori...nei rifiuti. No allo spreco alimentare".

International Web Post

LA VOCE DEGLI STATI - MAGAZINE DI INFORMAZIONE INTERNAZIONALE

Quale "Cittadina Spreco Zero 2018" è stata premiata la romana Valentina Brengola per il contributo al test dei Diari di Famiglia cui, in base al progetto "Reduce" dell'Università di Bologna Distal e del Ministero dell'Ambiente, è stata corrisposta la prima certificazione dello spreco alimentare domestico.

In concorso con l'impegno Anci, in stretta collaborazione con il Ministero dell'Ambiente per sensibilizzare i Comuni a ridurre lo spreco come parte della lotta alla povertà, il premio è andato al comune di Maranello attraverso le persone del Sindaco Massimiliano Morini e del Vicesindaco Luigi Zironi, per i progetti virtuosi portati avanti sul territorio, nel recupero di sprechi alimentari e nella gestione ottimale dei rifiuti insieme con la promozione di stili di vita sostenibili da parte dei cittadini.

Nella stessa direzione sono state anche le due menzioni speciali che hanno riguardato, rispettivamente: nell'ambito del Comune di Ragusa, il progetto "Non Scalo" di Legambiente con l'impiego di migranti per la raccolta di prodotti ancora commestibili anche se non più commerciabili; altresì, nell'area del Trentino, l'attività dell'Associazione Assform relativa, in special modo, a corsi di educazione alimentare nelle scuole.

Testimonial 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero è stato 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"*. Secondo le motivazioni: *"Con Giobbe Covatta, il Premio sviluppa una riflessione ampia e coinvolgente sul vivere sostenibile e sul rapporto dell'uomo con l'ambiente"*.

Fra le partecipazioni: oltre alla Giuria del Premio di cui hanno fatto parte i due già menzionati fondatori di Last Minute Market e l'AD Matteo Guidi, insieme a Stefano Mazzetti di Sprecozero.net; i giornalisti Antonio Cianciulli, Massimo Cirri, Massimo Fratoddi e Roberto Giovannini.



In definitiva, tutti concordi nel ritenere che la vera svolta in tema di riduzione drastica degli sprechi è solo quella culturale che, partendo dalle famiglie e dai banchi di scuola deve diffondersi nelle aziende e nelle amministrazioni degli Enti Pubblici; all'insegna dello sprono a mettere in pratica un ineludibile cambiamento nel rapportarsi dell'uomo con l'ambiente perché sia scongiurato l'allarme di un estremo pregiudizio ad opera proprio della nostra specie "sapiens".

D'altra parte, secondo il messaggio-riflessione che il giornalista ambientalista Antonio Cianciullo ha fornito come sfondo al Premio Vivere a Spreco Zero 2018 presentando il suo libro "Ecologia del desiderio", perché si possa scongiurare il collasso degli ecosistemi, ormai necessita cambiare il modo di vivere e produrre, secondo unanime consapevolezza raggiungibile attraverso "una prospettiva ecologista che va resa seducente, desiderabile, a portata di mano".

Rosa Cavallo

Spreco Zero, presentati in Anci i vincitori

22 Novembre 2018



© ANSA

ROMA – "L'Anci collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i 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". Lo ha detto il presidente dell'Anci Antonio Decaro alla conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, gli Oscar della sostenibilità per i quali concorrono Comuni,

Gazzetta del Sud ONLINE

imprese, scuole e cittadini che si è svolta questa mattina presso la sede dell'Anci a Roma alla presenza del fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero Andrea Segrè e del curatore del Premio, Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei ZERO.

Giunto alla sesta edizione, il premio è promosso 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 e della rete Sprecozero.net. 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.

*** I 4 PREMI E LE MENZIONI**

Quest'anno, per i Comuni, sarà premiato Maranello per "l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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".

Gazzetta del Sud ONLINE

Nella categoria Imprese vince il Consorzio Bestack. Nella categoria Scuole vince l'Istituto Pacinotti di Taranto. Infine, Valentina Brengola si è aggiudicata il titolo di Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. 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.

* IL RUOLO DELL'ANCI

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. (ANSA).

TRENTINO

Lotta agli sprechi, premio speciale per Assfron

All'associazione trentina prestigioso riconoscimento per l'attività di educazione nelle scuole

S

07 dicembre 2018 A- A+   



TRENTO. L'Associazione Scuola Senza Frontiere (Assfron) con sede a Trento, ha ottenuto alla 6a edizione del Premio "Vivere a Spreco Zero: Le buone pratiche d'Italia in vetrina" una menzione speciale

TRENTINO

assieme al Legambiente per il suo impegno nella divulgazione di un corretto uso del cibo, dell'acqua, dell'energia, attività che porta avanti nelle scuole trentine di ogni ordine e grado, grazie ad un team di volontari e al supporto del Dipartimento della Conoscenza e dell'Apss. I dirigenti dell'associazione - nell'esprimere grande soddisfazione per l'ambito riconoscimento - hanno ricordato con l'occasione l'urgenza che ciascuno si impegni facendo la propria parte nel contenimento degli sprechi che vuol dire anche contenimento delle emissioni di gas tossici nell'atmosfera. «Non possiamo dimentica che il 31% delle emissioni di Co2 sono causate dagli sprechi alimentari» - ricorda quotidianamente Carlo Bridi negli incontri nelle scuole. Ma non solo l'effetto di una corretta alimentazione e di un più corretto stile di vita è sottolineato nelle belle testimonianze dei medici volontari Albina Andrenacci, Dario Piccoli e Giuseppe Frattin. Testimone 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero è l'artista Giobbe Covatta.

«Non potevamo dare ad Assfron, il primo premio perché la categoria educazione nelle scuole non era compresa nel bando del concorso, ma il premio con menzione speciale ha il valore di un primo premio». Ad affermarlo il professor Andrea Segrè nel comunicare ad Assfron la bella notizia. La targa di riconoscimento all'associazione è stata consegnata nelle mani del vice presidente dell'associazione Giuliano Rizzi. Con l'occasione dell'evento svoltosi nella splendida sede del Cubiculum dell'Archiginnasio di Bologna, sono stati celebrati anche i vent'anni dalla nascita di Last Minute Market fondato da Segrè assieme a Luca Falasconi. L'Ad Matteo Guidi ha ripercorso la nascita e l'evoluzione del noto spin off dell'Università di Bologna, sorto in tempi pionieristici rispetto alla sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, diventato eccellenza europea per il recupero e la prevenzione degli sprechi.



Italiani mangioni, ma meno spreconi



2



La rassegna stampa di Alessio Maurizi e Carlo Gabardini, subito alla ricerca di buone notizie sui giornali della domenica e **#LoSbufalatore di Claudio Michelizza**.

Sono stati presentati questa settimana i vincitori del **Premio Vivere a Spreco Zero 2018** di *Last Minute Market* che premia le migliori buone pratiche di prevenzione e recupero degli **sprechi alimentari** di cittadini, aziende, scuole e comuni d'Italia. La buona notizia è che il nostro è un paese sempre più attento a questo problema, come testimonia l'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher 2018. Ne parliamo con il professor **Andrea Segrè**, coordinatore Last Minute Market.

La nuova ecologia

Giobbe Covatta vince il premio Vivere a Spreco Zero

"Per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno", le motivazioni presentate da Andrea Segre fondatore della campagna in occasione della Giornata mondiale dell'Ambiente. Ogni anno nell'Ue vengono gettate 88 milioni di tonnellate di alimenti, il 20% dell'intera produzione alimentare europea

PUBBLICATO IL: **06/06/2018**



nuova ecologia

L'attore Giobbe Covatta vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria "testimonial", assegnato in occasione della Giornata mondiale dell'Ambiente (5 giugno) dalla campagna Spreco Zero, che vuole prevenire e ridurre lo spreco alimentare.

"Una scelta – spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Con Giobbe Covatta abbiamo condiviso molte tappe di lavoro internamente al Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare, varato dal Ministero dell'Ambiente: un percorso che ci ha portato, nel 2014, a fondare la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il Premio a Giobbe Covatta è un riconoscimento al 'passo sostenibile' che auspichiamo per il futuro del mondo".

"Ogni anno – ricorda Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 SEI Zero del Ministero dell'Ambiente – nell'UE-28 vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile), pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare europea. I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro). Ben il 37% del cibo venduto nell'Ue è protetto dalla plastica, il materiale di imballaggio più utilizzato e al tempo stesso il più difficile da smaltire e riciclare. L'Italia è il settimo Paese europeo per la generazione di rifiuti in plastica: con i nostri 35,05 chili all'anno pro capite, siamo sopra la media europea (31,33)".

Va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018

da Comunicato Stampa | Giu 5, 2018

Nella Giornata Mondiale dell'Ambiente, martedì 5 giugno 2018, la campagna Spreco Zero riparte per la 9^a edizione, scandita da una priorità di valenza globale: prevenire e ridurre lo spreco alimentare per limitare anche l'inutile spreco degli imballi in plastica. Un obiettivo fatto proprio dalla storica campagna di Last Minute Market, quest'anno affiancata dal progetto 60 Sei Zero del Ministero dell'Ambiente attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero, che taglia il traguardo della sua 6^a edizione, aperta alla partecipazione degli enti pubblici, delle aziende e delle scuole, con una ulteriore sezione interattiva che si rivolgerà direttamente ai cittadini. Fermare l'inutile spreco degli imballi in plastica legati al cibo che



vene gettato via sarà uno dei leitmotiv del Premio nella categoria Enti pubblici, con una sezione speciale che premierà le migliori buone pratiche legate a questo obiettivo indifferibile per la salute delle Terra. E nella Giornata Mondiale dell'Ambiente arriva un ulteriore, importante annuncio: va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria "testimonial": «una scelta – spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero – che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Con Giobbe Covatta abbiamo condiviso molte tappe di lavoro internamente al Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare, varato dal Ministero dell'Ambiente: un percorso che ci ha portato, nel 2014, a fondare la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Siamo felici di ritrovarlo oggi, per una riflessione ampia e coinvolgente sul vivere sostenibile, sul rapporto dell'uomo con l'ambiente, sull'impronta che ognuno di noi si porta dietro nel quotidiano e che imprime sul pianeta con maggiore o minore rispetto per la condivisione delle risorse. Il Premio a Giobbe Covatta è un riconoscimento al 'passo sostenibile' che auspichiamo per il futuro del mondo». L'attività professionale di Giobbe Covatta, protagonista da tre decenni sulle scene comiche e cabarettistiche, è intensissima e si declina in molti ambiti dell'espressività artistica, dalla recitazione alla scrittura. Un intenso impegno umanitario lo ha portato dapprima a diventare uno dei testimonial dell'AMREF (Fondazione Africana per la Medicina e la Ricerca) e in seguito a dedicare molto del suo tempo libero ai problemi africani, fornendo aiuti concreti per portare a termine i progetti della Fondazione.

Giobbe Covatta interverrà alla presentazione ufficiale della 6^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nel mese di luglio, a Roma, e sarà premiato nel novembre 2018. «Ogni anno – ricorda Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 SEI Zero – nell'UE-28 vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile) pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea. I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro); ben il 37% del cibo venduto nell'Ue è protetto dalla plastica, il materiale di imballaggio più utilizzato e al tempo stesso il più difficile da smaltire e riciclare». La Ue ha varato, lo scorso gennaio, la "Plastic Strategy" che impone la riprogettazione in chiave riciclabile degli imballaggi in plastica entro il 2030. L'Italia è il settimo Paese europeo per la generazione di rifiuti in plastica: con i nostri 35,05 chili all'anno pro capite, siamo sopra la media europea (31,33).

Il valore del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1.000 miliardi di dollari/anno. Se si aggiungono i costi «nascosti» (imputabili ai conflitti legati al controllo delle risorse naturali, al trattamento di patologie legate all'impiego di pesticidi in agricoltura, alla depurazione delle acque, alla perdita di habitat naturali e dei relativi servizi eco-sistemici, agli effetti dei cambiamenti climatici e della riduzione della disponibilità di acqua, ai processi di erosione e di riduzione dello stato di salute dei terreni agricoli, ai sussidi pubblici alla produzione alimentare), si arriva ad una stima di 2.600 miliardi di dollari. E circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera agroalimentare ogni anno, circa il 24% se pesata in calorie. Si tratta di circa 1,6 miliardi di tonnellate di alimenti sprecati (inclusa la parte non edibile); 1,3 miliardi di tonnellate se si considera solo la frazione edibile.

Tutte le informazioni e gli aggiornamenti sul sito www.sprecozero.it

PONTINIA ECOLOGIA E TERRITORIO

PONTINIA (LT) DALL'AMBIENTE, ALLA DIFESA DEI DIRITTI CIVILI E SOCIALI, DALLA POLITICA ALLA TECNICA

MARTEDÌ 5 GIUGNO 2018

Giornata Ambiente: a Giobbe Covatta premio Spreco Zero Assegnato dalla omonima campagna contro spreco alimentare

http://www.ansa.it/canale_ambiente/notizie/vivere_green/2018/06/05/giornata-ambiente-a-giobbe-covatta-premio-spreco-zero_aa00d2a5-abfb-4eda-87b6-551d69219498.html

Va all'attore Giobbe Covatta il Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria "testimonial", assegnato in occasione della Giornata mondiale dell'Ambiente (5 giugno) dalla campagna Spreco Zero, che vuole prevenire e ridurre lo spreco alimentare.

"Una scelta - spiega Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero - che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Con Giobbe Covatta abbiamo condiviso molte tappe di lavoro internamente al Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare, varato dal Ministero dell'Ambiente: un percorso che ci ha portato, nel 2014, a fondare la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Il Premio a Giobbe Covatta è un riconoscimento al 'passo sostenibile' che auspichiamo per il futuro del mondo".

PONTINIA ECOLOGIA E TERRITORIO

PONTINIA (LT) DALL'AMBIENTE, ALLA DIFESA DEI DIRITTI CIVILI E SOCIALI, DALLA POLITICA ALLA TECNICA

"Ogni anno - ricorda Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 SEI Zero del Ministero dell'Ambiente - nell'UE-28 vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile), pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell'intera produzione alimentare Europea. I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro). Ben il 37% del cibo venduto nell'Ue è protetto dalla plastica, il materiale di imballaggio più utilizzato e al tempo stesso il più difficile da smaltire e riciclare. L'Italia è il settimo Paese europeo per la generazione di rifiuti in plastica: con i nostri 35,05 chili all'anno pro capite, siamo sopra la media europea (31,33)".



SPRECO ALIMENTARE - IL 26 LUGLIO IN ANCI LA PRESENTAZIONE DELLA IX EDIZIONE DELLA CAMPAGNA "SPRECO ZERO"

[24-07-2018]

La presentazione dei nuovi dati sullo spreco domestico in Italia farà da filo conduttore alla IX edizione della campagna europea di sensibilizzazione di Last minute market, Spreco Zero 2018/2019, realizzata in stretta partnership con Anci e ministero dell'Ambiente. L'iniziativa sarà illustrata **giovedì 26 luglio** alle 10,15 in una conferenza stampa presso la sede nazionale di Anci alla presenza del suo presidente **Antonio Decaro**, dell'ideatore della campagna **Andrea Segrè**, e di **Luca Falasconi**, curatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la stessa campagna.

Sarà presente anche l'attore **Giobbe Covatta**, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial. Sarà lui a consegnare il premio 'Vivere a spreco zero' al Comune o alla Regione che si distinguerà per la migliore buona pratica nella prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.

Sociale

“Spreco zero”, a Roma la presentazione della campagna europea sullo spreco alimentare

By redazione va - 25/07/2018



Verrà presentata giovedì 26 luglio la IX edizione della campagna europea di sensibilizzazione di Last minute market, “Spreco zero 2018/2019”, realizzata in stretta partnership con Anci e ministero dell’Ambiente. Nel corso della conferenza stampa, in programma alle 10.15 presso la sede nazionale di Anci, a Roma, verranno anche illustrati i nuovi dati sullo spreco domestico in Italia.

Alla presentazione interverranno il presidente nazionale dell’Anci, Antonio Decaro, l’ideatore della campagna, Andrea Segrè, e Luca Falasconi, curatore del progetto “60 Sei zero” che affiancherà fino al 2019 la stessa campagna. Sarà presente anche l’attore Giobbe Covatta, vincitore del Premio “Vivere a spreco zero 2018” nella categoria Testimonial. Sarà lui a consegnare il premio “Vivere a spreco zero” al Comune o alla Regione che si distinguerà per la migliore buona pratica nella prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.

Ulteriori informazioni: www.sprecozero.it

Alimenti: Sindaci in prima linea contro lo spreco

ANCI 26 luglio 2018, di redazione

Ormai abitualmente i sindaci scambiano buone pratiche anche su questo tema

CAMPAGNA
SPRECO ZERO 2018 / 2019



CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ZERO 2018 / 2019



60sei
ZERO



MINISTERO DELL'AMBIENTE
DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Roma, giovedì 26 luglio 2018 - ore 10.15
sede Anci - associazione Nazionale Comuni Italiani
via dei Prefetti, 46 Roma



conferenza stampa di presentazione

SPRECO ZERO 2018 / 2019

9^a edizione *prevenire è meglio*

60 SEI ZERO

progetto Spreco Zero con Educazione e Informazione

La presentazione dei nuovi dati sullo spreco domestico in Italia è stata il filo conduttore alla IX edizione della campagna europea di sensibilizzazione di Last minute market, **Spreco Zero** 2018/2019, realizzata in stretta partnership con Anci e ministero dell'Ambiente si è tenuta oggi durante una conferenza stampa presso la sede nazionale di Anci.

GIORNALE DEI *Comuni*

Per il presidente Antonio Decaro è stata l'occasione per ricordare l'impegno dei Sindaci che scambiano buone pratiche anche su questo tema: "I sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare. Anche lo sforzo, **la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla Cittadinanza**, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra".

"Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione – ha proseguito Decaro – E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la spesa sospesa, sia le mense scolastiche virtuose di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".

Gli ultimi dati sullo spreco alimentare sembrano confermare un'inversione di tendenza: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma

GIORNALE DEI Comuni

quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7% si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg, monitorati per Spreco Zero.

Alla presentazione hanno partecipato anche l'ideatore della campagna Andrea Segrè, il testimonial Giobbe Covatta, il coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, Luca Falasconi, e lo stesso Giobbe Covatta, che ha vinto il premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria testimonial.

ITALIAAMBIENTE24

L'AGENZIA D'INFORMAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ.

Spreco alimentare: 3 kg di cibo al mese vanno in spazzatura, valgono 8,5 mld

di Redazione - 26 Luglio 2018



Spreco alimentare

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese, o addirittura più raramente. Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare cibo.

ITALIAAMBIENTE24

L'AGENZIA D'INFORMAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ.

Sono alcuni dei dati che emergono dal Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market, monitorati per la 9ª edizione della Campagna Spreco Zero presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè. Insieme a lui, il presidente dell'Anci Antonio Decaro – presidente Anci -, Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 sei zero e Giobbe Covatta, vincitore nel Premio Vivere a Spreco Zero 2018.

“Ma i dati reali sullo spreco – spiega il docente ed economista Andrea Segrè, fondatore della campagna – parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura. In termini di costi, questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, ovvero lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta”, conclude Segrè.

La Campagna Spreco Zero si concluderà il 5 febbraio 2019 in occasione della 6ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e quest'anno riparte anche il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al Ministero dell'Ambiente attraverso il progetto 60 sei zero e in collaborazione con l'Anci. “Anche quest'anno – spiega Luca Falasconi – i nostri interlocutori saranno i 7982 comuni e le 20 regioni italiane, che invitiamo a volersi candidare segnalando le buone pratiche in termini di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari. Ma come sempre ci rivolgiamo anche alle aziende, ai cittadini e alle scuole, per sensibilizzare su un tema chiave del futuro”.

SOCIETÀ

Spreco alimentare: Rapporto Waste Watchers 2018, italiani più sensibili ma ognuno getta via tre chili di cibo al mese

26 luglio 2018 @ 14:44



Per quanto riguarda lo spreco alimentare in Italia si registra un'inversione di tendenza. Sei connazionali su dieci dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7% si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio waste watcher di Last minute Market / Swg, monitorati per la 9^a edizione della campagna Spreco zero presentata stamane a Roma all'Anci. “Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale”. Riparte da oggi “Spreco zero 2018-2019”, la campagna europea di sensibilizzazione di Last minute Market, e il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al ministero dell'Ambiente e in collaborazione con l'Anci, al quale si potranno candidare entro il 30 settembre i 7982 comuni e le 20 regioni italiane, segnalando le buone pratiche promosse in materia di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari. Ma le categorie cui si rivolge il Premio sono anche aziende, scuole e cittadini. A Giobbe Covatta il Premio testimonial 2018.

Ogni italiano butta 3 kg di cibo al mese nella spazzatura

Il fenomeno è in calo ma siamo ancora un popolo di spreconi. In un anno gettiamo via l'equivalente di 8,5 miliardi di euro, lo 0,6% del Pil. Il quadro arriva dalle anticipazioni del rapporto 2018 dell'osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg

PUBBLICATO IL: 26/07/2018



Gli italiani continuano a sprecare cibo, anche se meno di prima: almeno 3 kg pro capite, per un valore di 8,5 miliardi di euro ogni anno, finiscono ancora nella spazzatura. L'inversione di tendenza sembra confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%) o più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

nuova ecologia

Il quadro arriva da alcune anticipazioni del rapporto 2018 dell'osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la IX edizione della campagna 'Spreco Zero' presentata oggi a Roma dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci, Antonio Decaro, e Luca Falasconi, coordinatore del progetto '60 Sei Zero', che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del premio 'Vivere a spreco zero 2018' nella categoria 'Testimonial'.

"Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto 'Reduce e I diari delle famiglie italiane', parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite gettato nella spazzatura ogni mese – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane, questo si traduce in 8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

Per il presidente Anci, Antonio Decaro, "i sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare. Anche lo sforzo, la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla cittadinanza, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra. Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione. E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la spesa sospesa, sia le mense scolastiche virtuose di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".



fonte: Sprecozero.it

Spreco alimentare: gli italiani gettano cibo ancora commestibile sempre più raramente

🕒 Domenica 29 Luglio 2018, 09:00

Secondo il Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%) e quasi tutti (92%) si sentono in colpa

Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti - il 92% - si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la nona edizione della campagna [Spreco Zero](#) presentata a Roma, all'Anci, dall'ideatore **Andrea Segrè**, con il presidente Anci **Antonio Decaro** e con **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto **60 Sei Zero** che affiancherà fino al 2019 la campagna, e con la partecipazione speciale di **Giobbe Covatta**, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial. "Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e i Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di **3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato** nella spazzatura - spiega il docente e agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna -. In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi € gettati ogni anno**, lo **0,6% del Pil**. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".



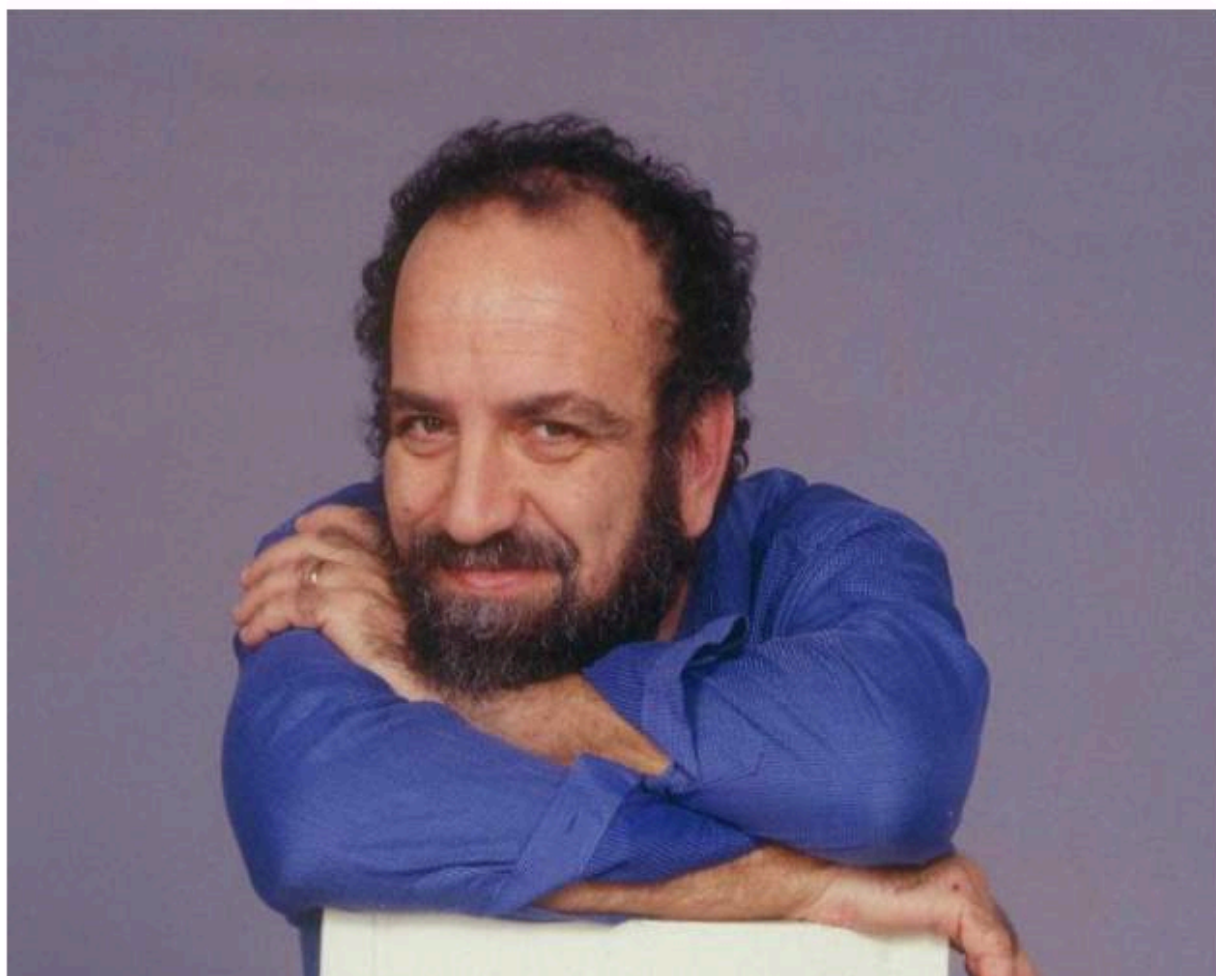
Con la campagna Spreco Zero 2018/2019, che si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della sesta Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, riparte anche il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al [Ministero dell'Ambiente](#) attraverso il progetto 60 Sei Zero, e in collaborazione con [Anci](#) e il network di buone pratiche [Sprecozero.net](#). Un circuito di sensibilizzazione rivolto a enti pubblici, aziende, scuole e cittadini, sostenuto da Camst, Conapi Mielizia, Alce Nero, Istituto Italiano Imballaggio e Giò Style, e dalla media partnership di Radio2 Rai.

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 2018 che conferma dunque le categorie Imprese, Amministrazioni Pubbliche e Scuole. "Spreco Zero 2018/2019 riparte dal Premio Vivere a Spreco Zero - spiega il docente e ricercatore Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero -. Anche quest'anno nostri interlocutori di riferimento saranno i 7982 Comuni e le 20 regioni italiane, che invitiamo a volersi candidare segnalando le buone pratiche promosse nell'area amministrativa di riferimento per la

IL GIORNALE DELLA PROTEZIONE CIVILE.IT

quotidiano on-line indipendente

prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Ma come sempre ci rivolgiamo **anche alle aziende, alle scuole, ai cittadini** per sensibilizzare a 360 gradi intorno a un tema centrale per il futuro del pianeta". La candidatura alla sesta edizione del Premio per la **categoria imprese è aperta a tutte le aziende che negli ultimi 3 anni hanno 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**. Per la categoria **Amministrazioni Pubbliche** la selezione prevede la possibilità di **autocandidature** e di **segnalazioni** da parte della **Giuria del Premio**, di cui fanno parte anche i giornalisti di cultura ambientalista Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Roberto Giovannini e Marco Fratoddi. **Nella categoria Scuole la selezione delle iniziative** sarà condotta in seno a tutti quegli **istituti** che vorranno **autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto**, all'interno della propria realtà e sul territorio in cui operano, misure, azioni o progetti in grado di **sensibilizzare sul problema o di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare**. Anche i **cittadini potranno partecipare** 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".



IL GIORNALE DELLA PROTEZIONE CIVILE.IT

quotidiano on-line indipendente

Nella categoria testimonial va all'attore **Giobbe Covatta** il **Premio Vivere a Spreco Zero 2018**: una scelta che premia l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'**impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico**. A lungo impegnato nel Comitato Tecnico Scientifico di Prevenzione dei Rifiuti e dello Spreco Alimentare varato dal Ministero dell'Ambiente, Giobbe Covatta ha condiviso il percorso che ha portato, nel 2014, a fondare la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Insieme alla campagna Spreco Zero condividerà una riflessione ampia e coinvolgente sul **vivere sostenibile** e sul **rapporto dell'uomo con l'ambiente**. L'attività professionale di Giobbe Covatta, protagonista da tre decenni sulle scene comiche e cabarettistiche, si caratterizza per l'**intenso impegno sociale e umanitario come testimonial dell'AMREF** (Fondazione Africana per la Medicina e la Ricerca). Giobbe Covatta interverrà alla cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero, nel novembre 2018. Le sue parole sullo spreco del cibo sono illuminanti e in prospettiva millennials: "Tutti conoscono la 'statistica del pollo': c'è chi ne mangia due e chi non ne mangia proprio, ma la nostra media sarà di un pollo a testa. Così l'ingordo diventa odioso! Ma se l'ingordo butta pure la metà di ciò che mangia, la sua diventa cattiveria ... Quindi, come diceva Gaber, **non insegnate ai bambini la vostra morale: la speranza è che siano loro, i bambini, a insegnarci una nuova morale ...**".

TopNews. Spreco alimentare, Waste Watcher: si butta via meno per 4 italiani su 10

Inversione di tendenza per lo spreco di cibo: si getta via meno. Rispetto a due anni fa lo spreco domestico è diminuito per quattro italiani su dieci. Sei su dieci dichiarano di gettare via il cibo una volta al mese o anche più raramente. E quando qualcosa finisce nella spazzatura, il sentimento più diffuso – accumuna oltre nove italiani su dieci – è il senso di colpa. Nonostante i progressi, però, i dati sullo spreco di cibo in famiglia dicono che ogni mese vengono gettati via circa 3 kg di alimenti. In termini di costi annui, significa 8,5 miliardi di euro.



I dati vengono dal **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg**, monitorati per la **nona edizione della campagna Spreco Zero** presentata a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè. Sembra confermata l'inversione di tendenza nello spreco alimentare in famiglia, evidenzia la ricerca. **"Sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%) – si legge in una nota stampa – Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano**

a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente **4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa**".

Questo non significa che il lavoro contro lo spreco alimentare sia finito. Tutt'altro. "I dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e i Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di **3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura** – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi € gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil**. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale". La campagna Spreco Zero 2018/2019 si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.



Lug 26, 2018 72 Views 0 Comments



Spreco alimentare, italiani sempre più attenti. Ma nella spazzatura finiscono ancora 3 chili di cibo a testa ogni mese

Written by [admin](#)



Gli italiani sono sempre più attenti a non sprecare cibo ma ogni anno finiscono nella spazzatura ancora più di 3 chili di alimenti a testa, per un valore di 8,5 miliardi di euro ogni anno. L'inversione di tendenza sembra confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo.

Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Il quadro arriva da alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, monitorati per la nona edizione della campagna Spreco Zero presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè, con il ..



Gli italiani sono sempre più attenti a non **sprecare cibo** ma ogni anno finiscono nella **spazzatura** ancora più di **3 chili** di alimenti a testa, per un valore di **8,5 miliardi di euro** ogni anno. L'**inversione di tendenza** sembra confermata: 6 italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono **tristi e in colpa** quando si ritrovano a gettare il cibo.

Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa. Il quadro arriva da alcune anticipazioni dai dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, monitorati per la nona edizione della campagna Spreco Zero presentata stamane a Roma all'Anci dall'ideatore **Andrea Segrè**, con il presidente Anci **Antonio Decaro** e con **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di **Giobbe Covatta**, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial. "Lo spreco si batte **prevenendolo**, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la **svolta culturale**" spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna.

"I sindaci sono in prima linea nel combattere lo spreco alimentare", ha affermato il presidente Anci Decaro. "Anche lo sforzo, la mobilitazione attraverso la quale stiamo promuovendo la legge di iniziativa popolare per l'educazione alla Cittadinanza, nella quale ha inevitabilmente posto anche l'educazione alimentare e la lotta contro lo spreco, lo dimostra. Collaboriamo volentieri a questa iniziativa di sensibilizzazione. E abitualmente scambiano buone pratiche anche su questo tema: sono iniziative comunali sia i frigoriferi sociali, che tengono insieme sostenibilità ambientale e contrasto alla povertà, sia la **spesa sospesa**, sia le **mense scolastiche virtuose** di Cremona, che fanno dell'approvvigionamento giusto, aderente alle necessità il punto di partenza".



Alimentazione

SPRECO ALIMENTARE: GLI ITALIANI MIGLIORANO, MA GETTANO ANCORA TROPPO CIBO

Di Juary Santini - 27 Luglio 2018 485 0



Spreco alimentare. Gli italiani migliorano ma buttano ancora tantissimo cibo, circa 3 kg a testa ogni mese. sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese.

Lo spreco alimentare in Italia continua ad esistere, ma secondo il rapporto **Waste Watchers 2018** gli Italiani stanno lievemente migliorando. Sei italiani su dieci dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%). Il 16% butta alimenti ancora commestibili una volta ogni sette giorni e il 15% ogni quattordici. L'inversione di marcia sembra confermata, così come il senso di colpa: il 92% degli abitanti italiani, infatti, dichiarano di sentirsi tristi e dispiaciuti quando si ritrovano a buttare cibo nella pattumiera. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente di fronte allo spreco alimentare che procura. La ricerca afferma che, complessivamente, quattro italiani su dieci (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.



Sono questi alcuni dati del **Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watchers di Last minute Market/Swg**, monitorati per la 9 campagna **Spreco Zero** presentata a Roma dall'ideatore **Andrea Segré**, con il presidente Anci **Antonio Decaro** e con **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con anche la partecipazione di **Giobbe Covatta**. I dati raccolti parlano di uno spreco (reale) che corrisponde a circa 3 kg di cibo gettato e sprecato ogni mese da una singola persona: "Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano **ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura** – afferma il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in **8,5 miliardi di euro gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil**. Lo spreco si batte prevenendolo e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale".

ALTO ADIGE

Prevenzione sprechi alimentari, Comune Maranello più virtuoso

22 novembre 2018 | A- | A+ |   

Buone pratiche per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari e promozione della sostenibilità nella vita quotidiana dei cittadini. Questo il senso del premio 'Vivere a spreco zero', l'iniziativa 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 e della rete 'sprecozero.net'. A vincere la sesta edizione - sostenuta da quattro aziende (Comieco, Conapi, Conad e Camst), e presentata oggi nella sede dell'Anci a Roma - è il Comune di Maranello per i progetti 'Spreco zero' che vanno dalla prevenzione e recupero degli sprechi alla prevenzione e gestione dei rifiuti; nella categoria imprese vince il Consorzio Bestack (per i cartoni ondulati che allungano la vita di frutta e verdura); per le scuole l'istituto Pacinotti di Taranto, e tra i cittadini Valentina Brengola che vive a Roma ed è la 'cittadina spreco zero' del 2018. Ci sono anche due menzioni speciali: una al progetto 'Non scado' di Legambiente che, nel Comune di Ragusa, ha coinvolto anche i migranti nella raccolta di prodotti non più commercializzabili; e la seconda all'associazione Assform che nell'area del Trentino organizza interventi di prevenzione degli sprechi e corsi di educazione alimentare per le scuole. Testimonial del premio di quest'anno è Giobbe Covatta. La premiazione si svolgerà il 28 novembre a Bologna.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

"VIVERE A SPRECO ZERO": BESTACK TRA I VINCITORI DEL PREMIO



Pubblicato il 22 novembre 2018

Condividi



È Bologna il fulcro del Premio Vivere a Spreco Zero, che si appresta a celebrare la 6^a edizione di cui sono stati annunciati oggi i vincitori a Roma, nella sede ANCI: va al Comune di Maranello, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per i progetti promossi sul territorio, l'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero, promossa dalla campagna Spreco Zero di **Last Minute Market**, con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, insieme all'ANCI e alla rete Sprecozero.net. Lo hanno annunciato stamane i promotori a Roma: il fondatore di Last Minute Market / Spreco Zero Andrea Segrè e il curatore del Premio, Luca Falasconi, alla presenza del Presidente ANCI Antonio Decaroi. Proprio all'area Bologna – Emilia Romagna appartiene la realtà vincitrice nella categoria Imprese: si tratta del consorzio no profit **Bestack**, che ha messo a punto un 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. Proclamati anche i vincitori della categoria Scuole che va all'Istituto Pacinotti di Taranto, mentre Cittadina Spreco Zero 2018 è Valentina Brengola per la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. Le premiazioni si svolgeranno mercoledì 28 novembre a Bologna, nel Cubiculum dell'Archiginnasio, a partire dalle 16. Con Andrea Segrè e Luca Falasconi interverrà la Giuria 2018, composta dai giornalisti Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Marco Fratoddi e Roberto Giovannini, insieme all'artista Giobbe Covatta, testimonial del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, attore e autore fra i più amati dal grande pubblico. Saranno presenti anche il presidente di Sprecozero.net Stefano Mazzetti, sindaco di Sasso Marconi, l'AD Last Minute Market Matteo Guidi e le aziende partner che hanno supportato l'edizione 2018: Comieco, Camst, Conad, Conapi.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

"Festeggiamo vent'anni di Last Minute Market – ha dichiarato 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 prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare –ha spiegato Luca Falasconi, curatore del Premio – passa attraverso la diffusione delle buone pratiche, quelle implementate ogni giorno dalle nostre imprese, amministrazioni, scuole e consumatori. 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". Info e dettagli sul sito www.sprecozero.it



Prevenzione sprechi alimentari, assegnato il premio 'Vivere a Spreco Zero'

Buone pratiche per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari e promozione della sostenibilità. Questo il senso del premio 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 e della rete 'sprecozero.net'

23 novembre, 2018

RIFIUTI

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 6^a 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 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.

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

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 è 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».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

"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'assurdità irresponsabile buttare il cibo ancora 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 giornata di oggi – dichiara l'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".

"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".

Premio Spreco Zero: assegnati gli oscar della sostenibilità

[Share 63](#)

[Tweet](#)

[G+](#)



Giunto alla sua sesta edizione, il Premio Vivere a Spreco Zero è promosso da Last Minute Market e premia ogni anno le buone pratiche messe in atto da enti pubblici, imprese, scuole e cittadini contro lo spreco



Il testimonial del Premio Vivere Spreco Zero 2018, Giobbe Covatta.

Il Premio Spreco Zero è sostenuto anche da ANCI e Ministero dell'Ambiente

Ambiente

Rinnovabili.it®

(Rinnovabili.it) – Un premio per far conoscere, valorizzare e promuovere la diffusione delle buone pratiche contro lo spreco implementate ogni giorno da imprese, amministrazioni, scuole e consumatori. Il **Premio Vivere a Spreco Zero** ha raggiunto anche quest'anno la sua missione consegnando gli oscar della sostenibilità a Maranello (categoria Comuni), Consorzio Bestack (categoria Imprese), Istituto Pacinotti di Taranto (categoria Scuole) e alla cittadina Valentina Brengola, con due menzioni speciali assegnate al progetto "Non Scado", di Legambiente Ragusa, e all'associazione Assform, impegnata in eventi di prevenzione degli sprechi in Trentino. Promosso dalla **campagna di Last Minute Market**, Spreco Zero, e sostenuto da Comieco, Conapi, Conad e Camst, il premio è giunto alla sua sesta edizione e festeggia quest'anno i 20 anni di prevenzione degli sprechi alimentari, intrapresi proprio da Last Minute Market.

In prima linea a sostenere l'iniziativa anche l'**Associazione Italiana dei Comuni Italiani (ANCI)** e il **Ministero dell'Ambiente**, impegnati a sensibilizzare Comuni e amministrazioni locali con iniziative finalizzate a contrastare lo spreco, così come previsto dagli obiettivi dell'Agenda 2030. Come riferito dal **presidente dell'ANCI, Antonio Decaro**, nel corso della conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero 2018, i sindaci sono impegnati attivamente nella battaglia contro lo spreco, convinti che si possa davvero cambiare le cose lavorando sull'educazione e promuovendo iniziative ad hoc. *"La lotta allo spreco – ha dichiarato Decaro – 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"*, aggiungendo anche che è intenzione dei sindaci introdurre in tutte le scuole come materia scolastica "educazione alla cittadinanza, i cui perni sono l'educazione alimentare e quella al rispetto dell'ambiente.

Soddisfatto il **fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè**, convinto che l'orizzonte Spreco Zero sarà raggiunto quando le buone pratiche saranno diventate prassi nella vita di tutti. La consegna del Premio si svolgerà mercoledì 28 novembre a Bologna. **Testimonial di questa sesta edizione è l'artista Giobbe Covatta**, scelto, si legge nelle motivazioni, *"per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno di un attore e autore fra i più amati dal grande pubblico"*.



SPRECO ZERO, ANCI PRESENTA I VINCITORI DEL PREMIO

22 NOVEMBRE 2018 - Ambiente - By Vanessa De Vita

Spreco Zero. Presentati presso la sede dell'Anci a Roma, alla presenza del fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero **Andrea Segre** e del curatore del Premio, **Luca Falasconi** (coordinatore del progetto 60 Sei ZERO), i vincitori dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità per i quali concorrono Comuni, imprese, scuole e cittadini.

"L'Anci – ha detto il presidente dell'Anci **Antonio Decaro** – collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i Comuni che promuoviamo in collaborazione con il ministero dell'ambiente".

Per Decaro infatti, "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".

Il premio, giunto alla sua sesta edizione, è promosso 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 e della rete Sprecozero.net.

L'iniziativa, è inoltre sostenuta da un pool di quattro aziende: **Comieco, Conapi, Conad e Camst**.

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.

PREMI E MENZIONI

Per i Comuni, sarà premiato **Maranello** per "l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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.

Per le Imprese, a vincere il premio è stato il **Consorzio Bestack** per l'innovativa messa a punto di cartoni ondulati che allungano la vita dell'ortofrutta custodita negli imballaggi, preservandone la qualità.

La vittoria nella categoria Scuole, è dell'**Istituto Pacinotti di Taranto** per il progetto "Tesorì nei rifiuti. No allo spreco alimentare".

Infine, si aggiudica il titolo di Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia, **Valentina Brengola**.

Due le menzioni speciali: la prima va 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.

La seconda invece va all'associazione **Assform** che nell'area del Trentino organizza interventi di prevenzione degli sprechi e corsi di educazione alimentare rivolti in particolare alle scuole.

"Festeggiamo vent'anni di Last Minute Market – dichiara il fondatore Andrea Segre – Vent'anni di recupero, ma soprattutto di prevenzione degli sprechi alimentari grazie alla visione 'spreco zero' diventata otto anni fa una 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 di 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'assurdità 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".

Frutta e verdura i cibi più sprecati dagli italiani. Bestack premiato da Last Minute Market

on 23 novembre, 2018

Ogni anno gli italiani buttano nella spazzatura 36 chili di cibo a testa, ortofrutta fresca in primis. Il dato sul food waste è ancora più preoccupante su scala globale: sono infatti 1,6 miliardi le tonnellate di alimenti sprecati ogni anno nel mondo, di cui il 45% sono frutta e verdura. Sono i numeri presentati da Last Minute Market nell'ambito del **Premio Vivere a Spreco Zero**, che in questa sua edizione 2018 premia anche il consorzio **Bestack** per l'imballaggio in cartone ondulato Attivo che allunga la shelf life dei prodotti ortofrutticoli riducendo gli scarti dalla produzione al consumo, con percentuali fino al 20%. La consegna dei premi mercoledì 28 novembre a Bologna



Ogni anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato enorme, pari al 20% dell'intera produzione alimentare nel Vecchio Continente. Un dato ancor più contraddittorio se pensiamo che oggi oltre 122 milioni di persone (circa 24.4 % della popolazione europea) "sono a rischio povertà o a esclusione sociale". A dirlo sono i dati del Rapporto 2018 dell'**Osservatorio Waste Watcher** di **Last Minute Market / Swg**, presentato il 22 novembre a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del **Premio Vivere a Spreco Zero** promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, insieme all'ANCI e alla rete Sprecozero.net.

I numeri del food waste a livello mondiale sembrano incolmabili, se si pensa che circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo ogni anno si perde o si spreca lungo la filiera agroalimentare. **Sono 1,6 miliardi di tonnellate di alimenti sprecati a livello mondiale** di cui circa il 30% di cereali, **il 45% della frutta e verdura**, il 30% del pescato, il 20% della carne, il 20% dei prodotti lattiero caseari.

Ad alimentare la "voragine" degli sprechi sono le famiglie, che ogni anno gettano nei rifiuti chili e chili di cibo. Secondo il rapporto, **gli italiani buttano nella spazzatura 36 chilogrammi di cibo a testa all'anno. Al top della lista dello spreco ci sono verdura e frutta fresca**, seguite da pane, cipolle, aglio, latte, formaggi e salse. Come rimediare? L'aspetto innovativo, secondo l'osservatorio di Last Minute Market, riguarda i provvedimenti per contrastare lo spreco alimentare e al primo posto troviamo iniziative di sensibilizzazione rivolte alle scuole e ai cittadini per evidenziare il danno economico e ambientale legato allo spreco.



L'imballaggio Attivo di Bestack selezionato dal Premio Vivere a Spreco Zero



Fruitbookmagazine



L'INFORMAZIONE
PROFESSIONALE
PER IL TRADE
RT FRUTTICOL

Le tecnologie più gettonate per la prevenzione dello spreco sono i sistemi di pianificazione della spesa, i packaging intelligenti che cambiano colore e i sistemi di controllo delle temperature del frigo. In questo contesto si inserisce il **premio assegnato quest'anno a Bestack per Vivere a Spreco Zero**. Il consorzio dei produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta è infatti stato selezionato come la realtà più virtuosa del 2018 nella **lotta al food waste**. Il premio è stato assegnato a Bestack per le innovazioni realizzate con l'**imballaggio Attivo**, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi. Questo avviene grazie a una miscela brevettata di olii essenziali e di sostanze naturali che svolgono un'azione regolatrice e posticipano i processi di marcescenza del prodotto contenuto nel cartone, allungando la shelf-life del prodotto stesso e **riducendo gli scarti dalla produzione al consumo con percentuali fino al 20%** a seconda di prodotti e stagionalità.

Anche le amministrazioni hanno un ruolo importante nell'imprimere politiche adeguate a ridurre lo spreco alimentare: il **comune di Maranello**, in provincia di Modena, è risultato il più virtuoso per i progetti a Spreco zero nell'edizione 2018 del premio.

Tutti i vincitori (anche le scuole, i cittadini e le menzioni speciali) dell'edizione 2018 del Premio Vivere a Spreco Zero saranno premiati **mercoledì 28 novembre a Bologna**, nel Cubiculum dell'Archiginnasio, a partire dalle 16. Special guest della cerimonia, presieduta da **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market e **Luca Falasconi**, curatore del premio, sarà l'attore e autore letterario **Giobbe Covatta**, testimonial del contest 2018. 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.



Venerdì 23 Novembre 2018

MERCATI & IMPRESE

Vivere a spreco zero, Bestack tra i premiati

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 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.

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS

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 è 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».

"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'assurdità irresponsabile buttare il cibo ancora 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 giornata di oggi – dichiara l'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".

"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".

Cronaca

"Vivere a spreco zero", consorzio forlivese premiato per la lotta al food waste

Il premio seleziona le realtà più virtuose tra le imprese nella lotta allo spreco alimentare



Redazione
26 NOVEMBRE 2018 14:00

48

Condivisioni



📷 Claudio dall'Agata, direttore di Bestack

Il consorzio forlivese Bestack è il vincitore nella categoria Imprese del premio "Vivere a Spreco Zero" di Last Minute Market che ogni anno seleziona le realtà più virtuose nella lotta allo spreco alimentare. Sul podio l'imballaggio Attivo, il packaging in cartone messo a punto da Bestack insieme all'Università di Bologna che allunga la vita di scaffale di frutta e verdura e riduce di oltre il 10% gli scarti dalla produzione al consumo. Le premiazioni mercoledì a Bologna, nel corso di una cerimonia all'Archiginnasio presieduta da Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market, e Luca

Falasconi, curatore del premio. Testimonial del contest 2018 è l'attore e autore letterario Giobbe Covatta.

FORLÌ TODAY

Ogni anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare nel Vecchio Continente. L'Italia non è da meno, in fatto di abitudini di consumo poco virtuose: il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36 chilogrammi a persona, e al top della lista dello spreco ci sono frutta e verdura fresca, seguite da pane, cipolle, aglio, latte, formaggi e salse. A dirlo sono i numeri del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg, presentato il 22 novembre a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero, promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market (www.sprecozero.it), con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari), insieme all'ANCI e alla rete Sprecozero.net.

Ogni anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare nel Vecchio Continente. L'Italia non è da meno, in fatto di abitudini di consumo poco virtuose: il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36 chilogrammi a persona, e al top della lista dello spreco ci sono frutta e verdura fresca, seguite da pane, cipolle, aglio, latte, formaggi e salse. A dirlo sono i numeri del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market - Swg, presentato il 22 novembre a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero, promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market (www.sprecozero.it), con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari), insieme all'ANCI e alla rete Sprecozero.net.

Un imballaggio che allunga la vita di frutta e verdura

Il Premio, che ogni anno seleziona le realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro il food waste, per il 2018 vede come vincitore della categoria “Imprese” Bestack, consorzio di ricerca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta. Il riconoscimento è andato all'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme all'Università di Bologna, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato dalla prof.ssa Rosalba Lanciotti. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Questo avviene grazie a una miscela brevettata di estratti di olii essenziali naturali che svolgono un'azione antimicrobica e regolatrice e posticipano i processi di marcescenza di frutta e verdura, allungando la shelf-life dei prodotti stessi e riducendo gli scarti dalla produzione al consumo, con percentuali di contenimento dello spreco superiori al 10% a seconda di prodotti e stagionalità.

“Ringraziamo Last Minute Market per questo premio, che ci riempie di soddisfazione - esordisce il direttore di Bestack, Claudio Dall'Agata - Per noi che ci occupiamo solo di una piccola parte della filiera ortofrutticola (quella del packaging, ndr) ha un valore enorme, per il contenuto etico e scientifico. È un premio alla visione, alla costanza e alla competenza di chi, dal 2011, ha iniziato a riflettere su un tema come quello dello spreco alimentare, allora ancora poco conosciuto e oggi così attuale e sentito anche da parte dei consumatori”.

"Un frutto più buono e sano per più tempo è un vantaggio per tutti"

“Siamo stati i primi nella filiera ortofrutticola e tra i primi in senso assoluto a focalizzarci su questo tema - continua il direttore di Bestack - e a lavorare attivamente, insieme ai nostri consorziati, per proporre una soluzione sostenibile, per tutti gli attori della filiera stessa. Il nostro brevetto è al servizio di tutta la filiera ortofrutticola, perché : produttori, consumatori e indotto. L'auspicio è che questo premio, e la sua visibilità, sia uno stimolo a un coinvolgimento maggiore di tutti gli operatori del settore, affinché si possa arrivare un giorno a un'applicazione su più larga scala dell'imballaggio Attivo, per ridurre gli sprechi. Diversi sono i contatti già avviati in questo senso con i principali produttori ortofrutticoli, così come con importanti catene di supermercati”.

“Naturalmente, - conclude Claudio Dall'Agata - occorre una maggiore responsabilizzazione da parte di tutti. ‘Non abbiamo ereditato questo mondo dai nostri genitori, l'abbiamo preso in prestito dai nostri figli’ dice un famoso proverbio indiano. Ecco, forse, da parte del consumatore, richiedere e comprare frutta e verdura in imballaggi in cartone ondulato Attivo, potrebbe aiutare a mantenere vivo per più tempo il valore di questo prestito”.

Scritto da **Dallila Monachino** // 26 novembre 2018 // 0 Commenti



Secondo la Commissione Europea, per spreco alimentare si intende "l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che, per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti".

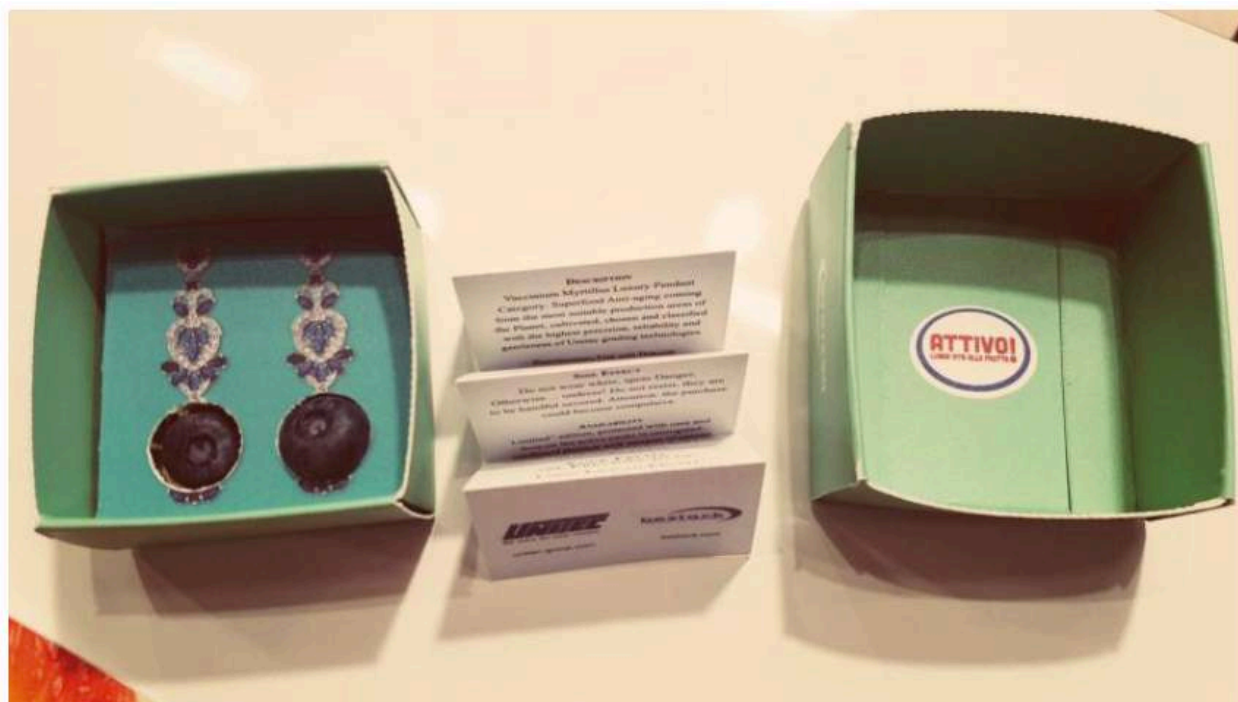
Sulla scorta dei dettami della Comunità Europea e di una visione etica contro gli sprechi alimentari, è giunto alla sesta edizione, il premio Spreco Zero di Last Minute Market, in sinergia con il ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna. L'iniziativa è sostenuta da 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.

Quest'anno il premio è stato assegnato al comune di Maranello 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.

I vincitori dell'edizione 2018 del Premio sono stati annunciati 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 ha vinto 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. Nella categoria Scuole il Premio Vivere a Spreco Zero va infine all'Istituto Pacinotti di Taranto. Valentina Brengola, infine, è la Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. 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.

Imballaggio attivo antispreco: premiato il Consorzio Bestack



28 NOVEMBRE 2018 • REDAZIONE • IN EVIDENZA, PACKAGING NEWS: IMBALLAGGI E CONTENITORI • 0

Il premio 2018 "Vivere a spreco zero" assegnato all'imballaggio attivo antispreco di Bestack che produce il 10% di rifiuti alimentari in meno ogni anno

Assegnato all'imballaggio attivo antispreco in cartone ondulato di Bestack il premio 2018 "Vivere a spreco zero", l'iniziativa di *Last Minute Market* nata all'interno della campagna "Spreco Zero" in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente, il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna, ANCI e la rete sprecozero.net. Ogni anno salgono sul podio e vengono premiate le pratiche virtuose in fatto di spreco alimentare. A Bestack il premio 2018 per la categoria *aziende*, conseguito grazie al packaging in cartone ondulato messo a punto dal Consorzio con la collaborazione dell'Università di Bologna.

Il packaging attivo di **Bestack** realizzato in cartone ondulato è destinato al comparto ortofrutta e interviene sulla shelf life del prodotto alimentare, prolungandone la durata grazie a una miscela brevettata di olii essenziali con effetto antimicrobico. Un prodotto fresco più a lungo è un alimento che può essere consumato in più giorni e con lo smart packaging Bestack oltre il 10% di prodotti ortofrutticoli non diventano rifiuti.

Il riconoscimento assegnato all'imballaggio attivo antispreco di Bestack rende merito al lavoro svolto dal Consorzio che al di là dell'imballaggio attivo è da sempre fortemente impegnato nello studio e sviluppo di imballaggi alimentari sostenibili e produttivi nel contrastare lo spreco alimentare. Un fenomeno quest'ultimo complesso da affrontare e sradicare e fortemente collegato a fattori di tipo culturale, rispetto ai quali si sono moltiplicate negli anni le campagne informative del Consorzio, particolarmente attivo dalle piazze alle scuole. Le proporzioni colossali dello spreco alimentare documentate nel Rapporto 2018 dell'Osservatorio *Waste Watcher*-Swg di Last Minute Market riferiscono che ogni anno in Europa vengano sprecati 88 milioni di tonnellate di cibo; guardando ai numeri di casa nostra in Italia ognuno di noi getta ogni anno circa 36 kg di alimenti con una percentuale assolutamente predominante di generi ortofrutticoli freschi, seguiti dal pane.

Al Comune di Maranello il premio Vivere a Spreco Zero 2018

Da Redazione 4 - 28 Novembre 2018 0



Il **Comune di Maranello** è stato premiato quale più virtuoso nella campagna **Spreco Zero** di **Last Minute Market**. Giunto alla sesta edizione, il **Premio Vivere a Spreco Zero 2018**, gli Oscar della sostenibilità, è promosso in sinergia con il ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Distal, con la collaborazione dell'Anci e della rete Sprecozero.net. 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.

Il Comune di Maranello è stato premiato per *"l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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"*. Ma non solo Maranello.

Nella **categoria Imprese** ha vinto il **Consorzio Bestack**, Consorzio Nazionale di ricerca e promozione composto dalle principali aziende Italiane produttrici di imballaggi in cartone ondulato. Nella categoria **Scuole** l'**Istituto Pacinotti** di Taranto. Infine, **Valentina Brengola** si è aggiudicata il titolo di 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 della **prevenzione 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.

*"L'Anci collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i Comuni promosso in collaborazione con il ministero dell'Ambiente – afferma il presidente dell'Anci **Antonio Decaro** – 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"*.

Educazione alimentare fondamentale per futuro del Pianeta: così dg Fao Da Silva a Fico

"L'obiettivo Fao è adesso quello di promuovere la sostenibilità a partire dalle giovani generazioni", ha ricordato in visita al Parco di Bologna

BOLOGNA, 27 NOVEMBRE 2018, ORE 16:16



"L'obiettivo Fao è adesso quello di promuovere la sostenibilità a partire dalle giovani generazioni, investendo sull'educazione alimentare come elemento fondamentale per il futuro del pianeta": lo ha detto il dg della Fao José Graziano Da Silva, in visita al Parco Agroalimentare **Fico Eatery World** a Bologna, ieri, per il primo anno di vita della **Fondazione Fico** guidata da Andrea Segrè. "Nell'ultimo biennio - ha aggiunto Da Silva - abbiamo assistito all'aumento delle aree afflitte da conflitti e colpite dagli effetti dei cambiamenti climatici: eppure credo ancora che nei prossimi 12 anni queste catastrofi, avvenute per mano dell'uomo, possano trovare un'inversione di rotta se decidiamo finalmente di intervenire. Quello che mi preoccupa è l'ondata sovranista, che può impedire di gestire sul piano globale le situazioni che hanno bisogno della collaborazione di tutti e del rispetto dei patti già concordati a livello internazionale". La Fondazione Fico ha avviato con la Fao una collaborazione per il Bologna Food Award, il Premio che promuove la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare, migliorare la distribuzione del cibo, sostenere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare, con il Caab-Centro Agroalimentare di Bologna, assegnato per il 2018 a Sunita Narain, ambientalista indiana che dirige il Cse-Centro Scienza e Ambiente di New Delhi, che il 1 dicembre sarà a Fico protagonista di un talk con Segrè e l'artista Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 promosso da Last Minute Market con l'Università di Bologna-Distal.

Lotta agli sprechi, premio nazionale al Comune di Maranello

23 Novembre 2018

👍 Mi piace 30



Il Comune di Maranello ha vinto il Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla sesta edizione e promosso 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. All'amministrazione comunale è stata riconosciuta "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". Una sorta di "oscar" della sostenibilità che premia l'impegno del Comune e del territorio nella riduzione degli sprechi e nella promozione di stili di vita più consapevoli. "E' un riconoscimento molto importante, per il Comune, per i dipendenti che hanno lavorato al progetto con passione e per le tante persone coinvolte nei progetti e nelle attività, come insegnanti ed educatori, ma anche le famiglie e i cittadini", afferma il sindaco Massimiliano Morini. "Quando si parla di rifiuti e lotta agli sprechi non c'è una sola azione da mettere in campo, ma tanti interventi che possono servire ad educare a stili di vita più consapevoli e rispettosi dell'ambiente, a partire dalle giovani generazioni". Proprio ai bambini e ragazzi sono rivolti progetti e attività sul fronte della lotta agli sprechi alimentari ed energetici che il Comune ha promosso in questi anni. Interventi che hanno come obiettivi la riduzione dello spreco alimentare, il recupero delle eccedenze, il riuso e la rimessa in circolo dei prodotti, la sostenibilità ambientale, il risparmio energetico e la diffusione delle buone prassi. Tra le numerose azioni messe in campo nelle scuole cittadine, dai nidi alle superiori, il trasporto dei pasti dai centri di produzione agli istituti mediante mezzi elettrici, l'impiego nei menù di materie prime biologiche e a chilometri zero, l'utilizzo dell'acqua pubblica filtrata, la promozione della raccolta differenziata, l'uso di detersivi Ecolabel per la pulizia a ridotto impatto ambientale e di corredi da tavola durevole (piatti in ceramica, bicchieri di vetro e posateria in acciaio) , la redistribuzione degli avanzi nella mensa delle scuole primarie con il supporto di banco alimentare, l'utilizzo da parte dei bambini di una "family bag" per il recupero degli avanzi del pasto, da portare a casa. Sono solo alcuni esempi delle tante azioni messe in atto nella lotta agli sprechi dall'amministrazione comunale, che già nel 2016 aveva vinto il premio nazionale "Comuni Virtuosi" nella categoria "Rifiuti". La cerimonia di premiazione è in programma mercoledì 28 novembre a Bologna all'Archiginnasio.

Venerdì 30 Novembre 2018

MERCATI & IMPRESE



Bestack: il premio «Vivere a spreco zero» sia di stimolo

Ogni anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare nel Vecchio Continente. L'Italia non è da meno, in fatto di abitudini di consumo poco virtuose: il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36

chilogrammi a persona, e al top della lista dello spreco ci sono frutta e verdura fresca, seguite da pane, cipolle, aglio, latte, formaggi e salse. A dirlo sono i numeri del Rapporto 2018 dell'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market** - Swg, presentato il 22 novembre a Roma in occasione dell'annuncio dei vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero, promosso per il sesto anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market (www.sprecozero.it), con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari), insieme all'Anci e alla rete Sprecozero.net.

Il Premio, che ogni anno seleziona le realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro il food waste, per il 2018 vede come vincitore della categoria "Imprese" **Bestack**, consorzio di ricerca con sede a Forlì che riunisce i produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta. Il riconoscimento è andato all'imballaggio Attivo, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme all'Università di Bologna, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari di Cesena guidato dalla **professoressa Rosalba Lanciotti**. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Questo avviene grazie a una miscela brevettata di estratti di oli essenziali naturali che svolgono un'azione antimicrobica e regolatrice e posticipano i processi di marcescenza di frutta e verdura, allungando la shelf-life dei prodotti stessi e riducendo gli scarti dalla produzione al consumo, con percentuali di contenimento dello spreco superiori al 10% a seconda di prodotti e stagionalità.

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Il premio è stato consegnato a Bestack mercoledì 28 novembre a Bologna, nel corso di una cerimonia nel Cubiculum dell'Archiginnasio presieduta da **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market e Luca Falasconi, curatore del premio.

"Ringraziamo Last Minute Market per questo premio, che ci riempie di soddisfazione - esordisce il direttore di Bestack, **Claudio Dall'Agata** - Per noi che ci occupiamo solo di una piccola parte della filiera ortofrutticola (*quella del packaging, ndr*) ha un valore enorme, per il contenuto etico e scientifico. È un premio alla visione, alla costanza e alla competenza di chi, dal 2011, ha iniziato a riflettere su un tema come quello dello spreco alimentare, allora ancora poco conosciuto e oggi così attuale e sentito anche da parte dei consumatori".

"Siamo stati i primi nella filiera ortofrutticola e tra i primi in senso assoluto a focalizzarci su questo tema - continua il direttore di Bestack - e a lavorare attivamente, insieme ai nostri consorziati, per proporre una soluzione sostenibile, per tutti gli attori della filiera stessa. Il nostro **brevetto** è al servizio di tutta la filiera ortofrutticola, perché un frutto più buono e più sano per più tempo è un vantaggio per tutti: produttori, consumatori e indotto. L'auspicio è che questo premio, e la sua **visibilità**, sia uno stimolo a un coinvolgimento maggiore di tutti gli operatori del settore, affinché si possa arrivare un giorno a un'applicazione su più larga scala dell'imballaggio Attivo, per ridurre gli sprechi. Diversi sono i contatti già avviati in questo senso con i **principali produttori ortofrutticoli**, così come con importanti **catene di supermercati**".

"Naturalmente, - conclude Claudio Dall'Agata - occorre una **maggiore responsabilizzazione da parte di tutti**. *Non abbiamo ereditato questo mondo dai nostri genitori, l'abbiamo preso in prestito dai nostri figli*, dice un famoso proverbio indiano. Ecco, forse, da parte del consumatore, richiedere e comprare frutta e verdura in imballaggi in cartone ondulato Attivo, potrebbe aiutare a mantenere vivo per più tempo il valore di questo prestito".

Premio nazionale per Legambiente Ragusa nella campagna allo spreco



di Redazione 28 novembre 2018

Il progetto "NON SCADO" di Legambiente RAGUSA conquista un ulteriore riconoscimento, stavolta alla 6ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 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. 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. Alla premiazione sarà presente il presidente dell'ANCI Decaro a dimostrazione che i sindaci sono in prima linea nella battaglia contro lo spreco, un'emergenza. Un'emergenza che si fronteggia lavorando sia sull'educazione sia sulla valorizzazione e promozione di iniziative che invertano la rotta. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha come obiettivo anche quello di valorizzare e diffondere le buone pratiche realizzate nei Comuni, in partnership con i privati, come esempi replicabili sul territorio. La menzione speciale al progetto "NON SCADO" di Legambiente è stata riconosciuta per aver coinvolto nella distribuzione di alimenti e prodotti agricoli non commercializzabili ma ancora buoni ai poveri di Ragusa, decine di migranti richiedenti asilo. In un momento in cui si cerca di incolpare i migranti di ogni nostro problema, quest'ultimi, coordinati da Legambiente, hanno voluto dedicare un po' del loro tempo ad aiutare i nostri poveri dimostrando ancora una volta che la solidarietà non ha confini.

Corriere di Taranto

Ambiente, l'Istituto Pacinotti vince il progetto "Vivere a spreco zero"

Premio "Vivere a spreco zero 2018", presentati i vincitori del progetto in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e con l'associazione nazionale comuni italiani. Decaro: "Premio che ben si lega al lavoro che svolgono i Comuni"



redazioneonline

PUBBLICATO IL 22 NOVEMBRE 2018, 15:20

3 MINS  

L' «Anci collabora con convinzione al premio e alla campagna nazionale Spreco Zero, che ben si legano al lavoro diretto che svolgiamo con i 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». Lo ha detto il presidente dell'Anci **Antonio Decaro** alla conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 del Premio **Vivere a Spreco Zero 2018**, gli Oscar della sostenibilità per i quali concorrono Comuni, imprese, scuole e cittadini che si è svolta questa mattina presso la sede dell'Anci a Roma alla presenza del fondatore di Last Minute Market/Spreco Zero **Andrea Segrè** e del curatore del Premio, **Luca Falasconi**, coordinatore del progetto **60 Sei ZERO**. Giunto alla sesta edizione, il premio è promosso 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 e della rete **Sprecozero.net**.

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. * I 4 PREMI E LE MENZIONI Quest'anno, per i Comuni, sarà premiato Maranello per «l'articolata visione Spreco Zero e per i progetti promossi sul territorio che includono 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». Nella categoria Imprese vince il Consorzio Bestack. **Nella categoria Scuole vince l'Istituto Pacinotti di Taranto**. Infine, **Valentina Brengola** si è aggiudicata il titolo di Cittadina Spreco Zero 2018 per l'attività partecipe e la testimonianza attiva nel test dei Diari di Famiglia. 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.

IL RUOLO DELL'ANCI

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. (ANSA)



Cerimonia Premio Vivere a Spreco Zero

Data inizio: 28/11/2018

Data fine: 28/11/2018

Luogo: Bologna



Bologna si conferma città del cibo e della sostenibilità con la 6ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero promosso dalla campagna di Last Minute Market con il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna.

Mercoledì 28 novembre, dalle 16 nel Cubiculum Artistarum dell'Archiginnasio, a Bologna,

appuntamento con le Premiazioni dell'edizione 2018 di Vivere a spreco zero.

I riconoscimenti saranno consegnati al sindaco Massimiliano Morini e al vicesindaco Luigi Zironi del 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.

Per la categoria Imprese il Premio sarà consegnato a Piero Attoma e Claudio Dall'Agata, presidente e direttore del Consorzio no profit Bestack di Forlì, per l'innovativa messa a punto di cartoni ondulati che allungano la vita dell'ortofrutta custodita negli imballaggi, preservandone la qualità'.

Nella categoria Scuole il premio va all'Istituto IISS Pacinotti di Taranto per il progetto "Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare": sarà ritirato dalla docente Maria Teresa Mascellaro.

Infine per la categoria cittadini è la romana Valentina Brengola 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 Assfron di Trento che sarà rappresentata dal vicepresidente Giuliano Rizzi. La prima parte del Premio Vivere a Spreco Zero, condotto dal giornalista Massimo Fratoddi, sarà dedicata ai 20 anni di Last Minute Market: i fondatori Andrea Segrè e Luca Falasconi con l'AD Matteo Guidi ripercorreranno la nascita e l'evoluzione del noto spin off dell'Università di Bologna, generato in tempi pionieristici rispetto alla sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare, diventato eccellenza europea per il recupero e la prevenzione degli sprechi, ma anche per la promozione di una cultura sostenibile attraverso la campagna Spreco Zero e l'Osservatorio Waste Watcher.



Parteciperanno al Premio anche Stefano Mazzetti, presidente Associazione Sprecozero.net, Luca Dal Monte, responsabile Collection Conad, Mattia Grillini, Responsabile Comunicazione e Knowledge Management Gruppo Camst, Elisabetta Tedeschi, responsabile comunicazione e progetti didattici CONAPI e Federica Brumen, Research & Development Comieco. 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 e sul rapporto dell'uomo con l'ambiente». Alle 17, evento centrale del Premio sarà la presentazione del libro "Ecologia del desiderio" (Aboca) del giornalista Antonio Cianciullo, nota firma dell'ambientalismo italiano e internazionale, che dialogherà con l'agroeconomista Andrea Segrè. Per evitare il collasso degli ecosistemi occorre un progetto capace di muovere un consenso unanime e "perché questo avvenga – spiega Antonio Cianciullo - si deve rendere la prospettiva ecologista, con i suoi formidabili contenuti, seducente, desiderabile, a portata di mano". L'ingresso è libero e gratuito, info e dettagli sul sito www.sprecozero.it

Premio Vivere a spreco zero, vince Maranello

3 dicembre 2018



Condividi



Il Comune emiliano premiato per la lotta contro lo spreco alimentare.

RECYCLING POINT

È il Comune di **Maranello**, in provincia di Modena, ad aggiudicarsi la sesta edizione del **Premio "Vivere a spreco zero"**, iniziativa 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 e della rete sprecozero.net.

Il comune emiliano, noto ai più per essere la sede della Ferrari, è risultato quello che più si è impegnato nella prevenzione e nel recupero degli **sprechi alimentari**, nonché nella promozione della sostenibilità nella vita quotidiana dei cittadini.

"Il riconoscimento che abbiamo ricevuto è molto importante per tutte le persone che lavorano nell'amministrazione comunale e sono impegnate per raggiungere l'obiettivo di valorizzare e promuovere la sensibilizzazione dei cittadini a stili di vita sostenibili" ha commentato **Massimiliano Morini**, sindaco del Comune di Maranello – "Il nostro è un approccio multisettoriale che parte da una visione: educare fin dalla prima infanzia al risparmio, all'uso corretto delle materie prime, al rispetto dell'ambiente e dei cittadini. Stiamo realizzando progetti già a partire dalla prima infanzia con laboratori creativi per imparare a riutilizzare oggetti usurati o per far giocare i bambini con gli elementi della natura, sempre nel rispetto del ciclo delle stagioni. I bambini supportati dalle famiglie, coinvolte nei laboratori, imparano così a conoscere la natura e il valore degli oggetti".

A vincere il Premio "Vivere a spreco zero" di quest'anno non è solo Maranello. Tra i premiati, nella categoria imprese, il Consorzio **Bestack** (per i cartoni ondulati che allungano la vita di frutta e verdura); nella sezione scuole l'**istituto Pacinotti di Taranto**, e tra i cittadini **Valentina Brengola** che vive a Roma ed è la "cittadina spreco zero" del 2018.

Due le **menzioni speciali**. Una va al progetto "Non scado" di Legambiente, che, nel Comune di Ragusa, ha coinvolto anche i migranti nella raccolta di prodotti non più commercializzabili. L'altra menzione speciale è per l'associazione Assform, che organizza in Trentino interventi di prevenzione degli sprechi e corsi di educazione alimentare per le scuole.

Un altro riconoscimento per il progetto 'Non scado' di Legambiente Ragusa

redazione **Ambiente&Turismo** 28 novembre 2018 19:09



Il progetto "NON SCADO" di Legambiente RAGUSA conquista un ulteriore riconoscimento, stavolta alla 6° edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 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.

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.

Alla premiazione sarà presente il presidente dell'ANCI Decaro a dimostrazione che i sindaci sono in prima linea nella battaglia contro lo spreco, un'emergenza. Un'emergenza che si fronteggia lavorando sia sull'educazione sia sulla valorizzazione e promozione di iniziative che invertano la rotta.

Il Premio Vivere a Spreco Zero ha come obiettivo anche quello di valorizzare e diffondere le buone pratiche realizzate nei Comuni, in partnership con i privati, come esempi replicabili sul territorio.

La menzione speciale al progetto "NON SCADO" di Legambiente è stata riconosciuta per aver coinvolto nella distribuzione di alimenti e prodotti agricoli non commercializzabili ma ancora buoni ai poveri di Ragusa, decine di migranti richiedenti asilo.

In un momento in cui si cerca di incolpare i migranti di ogni nostro problema, quest'ultimi, coordinati da Legambiente, hanno voluto dedicare un po' del loro tempo ad aiutare i nostri poveri dimostrando ancora una volta che la solidarietà non ha confini.

“Spreco Zero 2018”, nuovo premio per il Pacinotti di Taranto

In **Ambiente & Salute** 27 novembre 2018 **Redazione**



Il progetto “Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare” dell'I.I.S.S. Pacinotti di Taranto ha vinto, nella categoria Scuole, il premio Vivere a Spreco Zero 2018, promosso 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.



Nella motivazione viene riconosciuto ai ragazzi del Pacinotti di aver messo in atto a 360 gradi il recupero degli sprechi alimentari, diminuendo i rifiuti e promuovendo per i cittadini stili di vita sostenibili. La giuria era 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.

Il premio sarà ritirato dalla professoressa Maria Teresa Mascellaro il 28 novembre 2018 alle 16, a Bologna, presso Archiginnasio. Il progetto "Tesori...nei rifiuti", già vincitore del concorso MIUR "Piano Nazionale per la sviluppo dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e ai corretti stili di vita" e del premio Mysterium festival 2018, riesce a dare nuova vita a quei prodotti che scadono, che sono danneggiati, che hanno perso il loro valore di merce. Infatti, con la raccolta e la successiva redistribuzione di queste derrate alimentari a chi non le ha, il cibo non è più privo di valore, ma diventa dono e strumento di creazione di significative relazioni interpersonali.

Questo meccanismo virtuoso è messo in atto a Taranto dal Pacinotti che mette in collegamento i supermercati che vogliono donare il prodotto con l'associazione no profit Amici di Manaus che lo può ricevere per fornire pasti a persone in condizioni di disagio economico o sociale. I supermercati ci guadagnano perché non devono sobbarcarsi i costi di trasporto e smaltimento, gli Amici di Manaus perché non devono acquistare la materia prima e possono assicurare alimenti validi e buoni. Inoltre, L'Istituto Pacinotti svolge così in maniera efficace ed esaustiva il suo ruolo di agenzia formativa sul territorio. E' importante che gli alunni, per diventare poi agenti del cambiamento, debbano essere stimolati a pensare ed essere propensi al cambiamento stesso, modificare il loro atteggiamento e mantenere nel tempo il nuovo comportamento riguardo allo spreco alimentare.

Il progetto ha il patrocinio dell'Amministrazione Comunale che ha messo a disposizione degli studenti e dei docenti il mezzo di trasporto per la realizzazione della fase operativa e, della Camera di commercio di Taranto che sarà di supporto quando si creeranno gli eventi rivolti all'esterno.