



SPRECO ZERO
CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE



**60sei
ZERO**



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

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

VII EDIZIONE - 2019

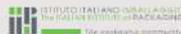



Neri Marcorè
Zero Waste Award
Ambassador 2019

supporters premio



www.sprecozero.it



media partner



partner tecnico



RASSEGNA STAMPA

Studio Immedia SV



3 settembre 2019 - Edizione delle 13.30





3 settembre 2019 - Edizione delle 18.30



LE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE

FONTE: OSSERVATORIO WASTE WATCHER

- **IL CIBO SCADE 63%**
- **NE COMPRA TROPPO 58%**
- **COMPRA CONFEZIONI TROPPO GRANDI 53%**
- **NON LE PIACCIONO GLI AVANZI 45%**

Tg2

TG3

3 settembre 2019 - Edizione delle 19.00





3 settembre 2019 - Edizione delle 18.30





26 novembre 2019 - edizione delle 20







R

Food

Spreco alimentare/1 **Il premio a Neri Marcorè** In occasione della sesta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 4 e il 5 febbraio a Roma, due giorni dedicati al food waste e alle strategie per arginarlo. Tra gli appuntamenti (il 4 febbraio nella sede della Fao), l'agroeconomista **Andrea Segrè** — presidente di Last Minute Market, fondatore dell'osservatorio Waste Watcher e della campagna "Spreco zero" — presenterà in anteprima i nuovi dati 2019 sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani. E proprio ieri l'attore Neri Marcorè è stato insignito del premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria testimonial, riconoscimento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Marcorè, scelto perchè in prima linea nelle questioni ambientali, riceverà il premio nel novembre 2019, ma sarà presente con un video saluto il 4 febbraio alla Fao



Riconoscimento a Neri Marcorè

VA ALL'ATTORE Neri Marcorè il premio 'Vivere a spreco zero 2019' nella categoria testimonial: il riconoscimento, promosso da Last Minute Market, viene annunciato oggi in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, poi l'artista ritirerà concretamente il premio nella cerimonia di novembre. Neri Marcorè, da sempre in prima linea – anche in scena – per la sostenibilità, raccoglie il testimone da Giobbe Covatta.

Riflettori

.....

Spreco Zero premia Neri Marcorè

◆ Va all'artista Neri Marcorè il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria testimonial: il riconoscimento, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, sarà consegnato insieme ai Premi per le migliori Buone pratiche di Enti pubblici, scuole, aziende e cittadini, nel novembre 2019. Il riconoscimento a Marcorè per "il passo sostenibile che l'uomo dovrà tenere per garantire un futuro armonioso al pianeta: valore che perfettamente si rispecchia nelle scelte artistiche e nell'impegno personale di Neri Marcorè, spesso in prima linea per sostenere la sostenibilità, sensibilizzando, anche in scena, sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano".



Gettati 15 miliardi di cibo

*A tanto ammonta il valore degli alimenti che buttiamo nel bidone della spazzatura
La sensibilizzazione riparte dalle scuole, con l'obiettivo di dimezzare gli avanzi*

PAOLO FERRARIO

La lotta allo spreco alimentare deve ripartire dalla scuola. Lo chiedono 6 italiani su 10, stando all'ultimo sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Svg, che ha "misurato" la sensibilità della popolazione circa un fenomeno che sta assumendo dimensioni più che preoccupanti. Nonostante che, nel 2018, soltanto l'1% della popolazione abbia dichiarato di cestinare cibo quotidianamente (quattro anni prima lo ammetteva un italiano su due), lo spreco alimentare, nel nostro Paese, pesa per 700,7 grammi di cibo pro capite a settimana. Il valore commerciale di questi alimenti che finiscono direttamente nel bidone della spazzatura è pari a oltre 12 miliardi di euro. Ai quali vanno aggiunti altri 3 miliardi del cosiddetto "spreco di filiera", che riguarda la produzione e la distribuzione. In totale, fanno più di 15 miliardi, pari allo 0,88% del Pil, letteralmente gettati via ogni anno.

A questa montagna di cibo (e di soldi), vanno aggiunti gli alimenti sprecati nel circuito della grande distribuzione, stimati in ulteriori 220 mila tonnellate all'anno, pari a 2,89 chili pro capite, ovvero 18,7 chili di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini, secondo i dati del progetto Reduce 2018. E nelle scuole non va meglio, visto che, ogni giorno, nel piatto di ciascun studente restano 90 grammi di cibo non consumato e 27 grammi di alimenti ancora intatti. Da qui, l'appello degli italiani affinché, proprio dalle scuole, riparta una vera educazione alimentare, per ridurre lo spreco, fino a dimezzarlo entro il 2030, secondo l'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - sottolinea il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè -. Per questo,

a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale».

Un ulteriore stimolo alle scuole arriva dalla settima edizione del Premio "Vivere a spreco zero". Promosso dalla campagna "Spreco zero" con il Ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero, il premio, presentato ieri al Ministero dell'Ambiente, è aperto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e citta-

dini, che, fino al 10 ottobre, potranno candidare buone pratiche anti-spreco, andando sul sito sprecozero.it. Testimonial dell'edizione di quest'anno è l'artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019. Per le scuole, inoltre, è disponibile sul sito il kit delle buone pratiche e il diario per tenere sotto controllo il consumo e la conservazione del cibo in

casa. «La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare - ricorda il curatore del progetto 60 Sei Zero, Luca Falasconi - passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche. Per questo, da sette anni il Premio "Vivere a spreco zero" riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo».



I TEST NELLE UNIVERSITÀ

**Tornano le proteste contro il numero chiuso
«È il primo, grande nemico da sconfiggere»**

Flashmob nelle principali università italiane con performer travestiti da supereroi con il camice bianco: da Iron Man a Capitan America, da Spiderman a Wonder Woman, per sottolineare che «ogni medico è un supereroe e che il primo grande nemico da sconfiggere è proprio il numero chiuso». Li ha organizzati Consulcesi, network legale nella tutela dei medici e di chi aspira a diventarlo. E ancora, proteste degli studenti organizzate dal Fronte della Gioventù Comunista (Fgc), oltre a nuovi ricorsi collettivi annunciati da alcune associazioni dei consumatori.

L'avvio dei test per l'accesso alle facoltà a numero chiuso - ieri sono partiti a Medicina e Odontoiatria, oggi si proseguirà con Veterinaria e domani con Architettura - causa ogni anno una valanga di polemiche e di proteste. Anche se i posti sono aumentati, si tratta sempre di una goccia nel mare.

Quest'anno sono 84.716 i candidati che si sono iscritti ai test per l'ammissione ai corsi di laurea in Medicina e Odontoiatria, Architettura e Veterinaria. Nello specifico, sono 68.694 gli iscritti per Medicina e Odontoiatria e l'anno scorso erano 67.005. Per Architettura, gli iscritti sono 8.242, rispetto ai 7.966 del 2018. Le iscrizioni pervenute per la prova di Veterinaria sono 7.780, un anno fa erano state 8.136. Per quanto riguarda, invece, Medicina e Odontoiatria in lingua inglese, i candidati sono 10.450, nel 2018 erano 7.660. I posti a disposizione per l'anno accademico 2019/2020 sono 11.568 per Medicina e Chirurgia, 1.133 per Odontoiatria, 759 per Medicina Veterinaria, 6.802 per Architettura.

Perché, a ben guardare, lo spreco non si limita al cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, sprechiamo acqua (lo dichiara il 52% degli italiani, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Secondo il 64% degli italiani, per limitare gli sprechi sarebbe sufficiente stilare una lista della spesa prima di entrare in un supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

I dati piemontesi presentati dall'assessore Marnati

Due milioni di tonnellate di rifiuti

di Sara Strippoli

Quanto pesano i rifiuti che produciamo? Nei 1.197 Comuni piemontesi, con una popolazione di poco superiore a 4,3 milioni di abitanti, nel 2018 sono stati prodotti oltre 2,1 milioni di tonnellate di rifiuti. Nella hit di chi ne produce più, in testa ci sono gli alessandrini con 554 chili pro capite, mentre quelli che ne producono di meno sono gli astigiani: 455. La media piemontese è 498. E dove vanno a finire quelle due tonnellate di rifiuti prodotti? Quelli che vengono smaltiti (incenerimento, trattamento meccanico-biologico o discarica) sono 841.983. Poco più di 1,3 milioni sono quelli differenziati. La carta è il rifiuto maggiormente raccolto con 64 chili pro capite. Seguono l'organico (61 kg) il vetro (39 kg) e la plastica (29 kg).

Sul fronte positivo si sa che la raccolta differenziata in Piemonte cresce, anche se Torino zoppica e si ferma al 57 per cento. Poco di più di una città come Alessandria che ha avuto la prestazione peggiore. Torino però confida nel completamento del "porta a porta": nel 2021, quando il processo sarà concluso, sono attesi miglioramenti.

Nel 2018, racconta l'ultima rilevazione presentata ieri dall'assessore regionale all'Ambiente



▲ Rifiuti Migliore (sia pur di poco) la raccolta differenziata in Piemonte

Matteo Marnati, la quantità di raccolta differenziata in Piemonte è aumentata di un punto e mezzo, esattamente l'1,6 per cento. Si arriva così al 61,2 per cento. «Ma Torino e Alessandria vanno aiutate», dice l'assessore che non crede nel Consorzio unico, la strada indicata dal centrosinistra.

La provincia piemontese più

efficiente è Novara che ha raggiunto il 76 per cento. Seguono Asti (71) Vco (70) Biella (68) Cuneo (67) Vercelli (65) Torino (57) Alessandria (53). «Con un trend di crescita come quello degli ultimi due anni si può ipotizzare di raggiungere nel 2023 l'obiettivo del 65 per cento fissato dall'Unione europea». Ad Alessandria la raccolta differenzia-

ta pro capite è di 296 chili contro i 347 di Novara. Su 488 chili pro capite, i torinesi ne differenziano 276.

Nella classifica dei Consorzi, il migliore è quello di Chieri, che ha raggiunto l'8 per cento di differenziata. Seguono i novaresi e poi quello di Asti. L'obiettivo è far pagare i cittadini in base a ciò che consumano, ricorda l'assessore. Al momento sono 37 i Comuni dove si applica la cosiddetta "tariffa puntuale", ovvero il sistema di tariffazione che misura la quantità effettiva dei rifiuti. Nel 2019 altri 31 si sono aggiunti. Il totale dei Comuni virtuosi è ora 68.

Mentre a Torino si chiede di più per migliorare la prestazione sulla raccolta differenziata, la città si conquista un premio per il suo impegno nella riduzione degli sprechi alimentari. Per il sostegno alle iniziative di prevenzione e riduzione dello spreco, l'edizione 2019 del premio "Vivere a Spreco Zero", giunto alla settima edizione e promosso dalla campagna "Spreco Zero" di LastMinute Market, va alla nostra città.

Molte le iniziative attivate che hanno permesso di ottenere il riconoscimento: dal FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre iniziative come "Ecomoro" e #RePoPP per la raccolta differenziata.

La classifica

1 I virtuosi

I Comuni migliori nella raccolta differenziata sono Novara (76 per cento), mentre Torino è al 57. In Piemonte cresce la percentuale, ora al 62 per cento

2 Tonnellate

11.197 Comuni piemontesi nel 2018 hanno prodotto 2,1 milioni di tonnellate di rifiuti. Quelli che ne producono di più sono gli alessandrini, con 554 chili pro capite

3 I più differenziati

La carta è il rifiuto più raccolto in regione con 64 chili pro capite. Seguono l'organico con 61 chili, il vetro con 39. Infine la plastica, che arriva a 29 chili a testa

CIBO SOSTENIBILE

Si assegnano gli Oscar delle buone pratiche

Torna il «Premio Vivere a Spreco Zero». A Roma l'edizione n.7 si chiude con la consegna dei piccoli Oscar della sostenibilità ad Enti pubblici, imprese, scuole e cittadini che si sono impegnati per evitare e ridurre lo spreco alimentare.



Ministero dell'Ambiente

- **A Neri Marcorè il premio "A spreco zero"**
Giornalisti della tv e della carta stampata hanno premiato Neri Marcorè. L'attore è così diventato testimonial della campagna "Vivere a spreco zero"

La lotta agli sprechi finisce all'Università

AMBIENTE

Oscar alla sostenibilità. La settima edizione del "Premio Vivere a Spreco Zero" inizia con la consegna dell'omaggio al vulcanico **Neri Marcorè**, ambasciatore di buone pratiche rispettose dell'ambiente. «Fin da piccolo - commenta l'attore - ho avuto sempre a cuore l'ecosistema. Nei miei spettacoli cerco sempre di dare un messaggio in tal senso. Nel quotidiano si può fare molto». C'è gran folla presso l'Auditorium sulla Colombo per una cerimonia ricca di spunti. Promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il Ministero dell'Ambiente, a cura di **Andrea Segrè** e **Luca Falasconi**.

Simile iniziativa in sede universitaria: una scuola che fa ricerca, un'associazione che crea spazi verdi per i bambini a Scampia, un'azienda che brevetta l'imballaggio sostenibile per evitare inutili eccedenze nei supermercati. Questi alcuni dei progetti vincitori della X edizione del "Premio Non Sprecare", ospitato anche quest'anno dalla Luiss Guido Carli per sostenere giovani, scuole, associazioni, imprese e istituzioni verso una cultura del rispetto ambientale. Riconoscimenti a **Elena Pagnoni** e **Annamaria Balsano** dell'Associazione Guglielmo Huffer che dal 2018 si occupa del giardino di via Arenula.

Lucilla Quaglia

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Elena Pagnoni a dx Annamaria Balsano Neri Marcorè con Andrea Segrè (foto: TOIATI/GIANNETTI)

CORRIERE DELLA SERA

CRONACHE

SOCIALE

Puglia, i matrimoni a spreco zero di Avanzi Popolo: «Già recuperati 20mila chili di cibo»

Il progetto, nato dall'idea di quattro ragazzi baresi, ha vinto il premio di Last Minute Market e Ministero dell'Ambiente. La raccolta non solo dalle cerimonie, ma anche nei negozi e ristoranti

di **Beppe Aquaro**



Chiara Pinto (Raffaella Photography)

CORRIERE DELLA SERA

In parte, è vero: nelle cerimonie, in Puglia, al ristorante (matrimoni, battesimi, cresime e compleanni), si sa quando ti siedi, ma non sai ma quando ti potrai rimettere in piedi. Durano una vita. Ed è il bello di un territorio che va dal Gargano fino a Santa Maria di Leuca: hai voglia a trovarne di location. Sì, è proprio come nel film di Zalone, *Che bella giornata*, dove il battesimo nei trulli di Alberobello presenta sempre un «rinforzino», spiazzante ed inaspettato. Però, questa è anche una terra che ha un cuore grande. Basta ascoltare Chiara Pinto, dell'omonima tenuta barese, tra Mola di Bari e Rutigliano. È lei la wedding planner degli sposi che non vogliono sciupare nulla: dal panzerotto barese alle zeppole fritte al momento.

A due passi dal ristorante

«Abbiamo un format organizzato nei minimi dettagli: dagli antipasti alle passeggiate nell'orto, fino alla Pizzica...». E se qualcosa rimane? «Sarà portato immediatamente alla Città dei ragazzi, dove vivono minori non proprio fortunatissimi, un po' prima della nostra masseria», risponde la 25enne, entusiasta del suo lavoro, fin nei minimi particolari: dai fiori di campo, sul tavolo degli sposi, alle albicocche raccolte dagli stessi ragazzini della comunità, a due passi dalla masseria della festa. «Il nostro è davvero un matrimonio non convenzionale: in tutti i sensi», ricorda Chiara, alla quale non serve sottolineare con un pennarello agli sposi, il gesto di carità. Sono loro stessi, almeno il 50 per cento, a chiedercelo: «È una forma conosciutissima, anche grazie ai social, dove è molto presente il progetto Avanzi Popolo 2.0».

CORRIERE DELLA SERA

📷 Avanzi Popolo 2.0, dai matrimoni ai negozi: la sfida allo spreco



📷 Avanzi Popolo 2.0, dai matrimoni ai negozi: la sfida allo spreco



CORRIERE DELLA SERA

L'Oscar della sostenibilità

Con questo nome, [Avanzi popolo 2.0](#), si è fatta conoscere l'associazione barese di promozione sociale Onlus, «Farina o8o», nata con lo scopo di produrre azioni concrete contro lo spreco di cibo. Martedì 26, alle 15,30 a Roma, nell'auditorium del Ministero dell'Ambiente, sarà dato anche loro uno degli oscar della sostenibilità, «Vivere a spreco zero», in occasione dell'evento giunto alla settima edizione e organizzato dalla campagna «Spreco Zero» di Last Minute Market, in collaborazione con il ministero dell'Ambiente. Ciò che ha convinto la giuria sono state proprio le storie dei matrimoni pugliesi, nei quali le eccedenze dei pasti principeschi non si buttano e vengono recuperati, portandoli a chi ne ha bisogno.

Un team di volontari

«Noi fungiamo, praticamente, da intermediari, mettendoci d'accordo con la sala ricevimenti, almeno una settimana prima dell'evento, e assicurandoci che, nelle vicinanze della festa, ci sia un centro per la destinazione delle eccedenze del cibo: parrocchie, mense, spazi Caritas, e altre strutture simili», spiega Marco Costantino, ideatore del progetto insieme a Marco Ranieri, Antonio Spera e Antonio Scotti. Tutti quarantenni, baresi, volontari e desiderosi di fare qualcosa per il prossimo. «Di solito, ciò che resta sono soprattutto antipasti e dolci, praticamente il buffet della festa». Come è nata l'idea? «In Puglia, dove i matrimoni sono nel segno dell'abbondanza, volevamo, come dire, responsabilizzare gli sposi, creando un collegamento tra il luogo dello spreco e quello del bisogno».

CORRIERE DELLA SERA

Il commercialista dal cuore d'oro

Come per tutte le novità, anche i matrimoni senza spreco di cibo hanno conosciuto le prime «cavie». Simpaticissime, nel caso di Gaetano Cataldo e sua moglie Simona, primissimi sposi senza spreco della tenuta Pinto, nell'agosto del 2015. «Fatale» fu la lista degli invitati: 300 persone. «Non ci piacciono le cose tradizionali: d'accordo con la nostra wedding planner, Chiara, abbiamo optato per tre tavoli imperiali nella sala: in modo da sederci uno accanto all'altro», ricorda Gaetano. Ma il vero calore di quel giorno, «indimenticabile», è arrivato dall'idea di Avanzi popolo, «che conoscevamo, in città se ne parlava, e mi è piaciuta subito la loro idea di favorire l'incrocio tra domanda e offerta», spiega lo sposo, da buon commercialista. E così, di quei latticini, capocollo di Martina Franca, risotto ai gamberi rossi e arrosto di pesce, non è stato buttato nulla.

Pattinatori col prosciutto sulle spalle

Ma c'è un'altra azione di recupero organizzata sempre da Avanzi popolo 2.0, itinerante e a chilometro zero. Accade a Bari, ogni mercoledì sera, nel quartiere Madonnella, a ridosso del centro della città. «Il punto di ritrovo e di rientro è la chiesa di San Sabino: ci raduniamo intorno alle 19,45, prima che chiudano i negozi, e poi si parte per recuperare gli avanzi del giorno: dalla frutta ai cornetti delle pasticcerie, dal pane alle focacce», racconta Claudio Trombetta, 42 anni, tra i responsabili dell'associazione «Pattinatori di Bari», e abilissimo nel coinvolgere in questo giro tutti gli altri soci. Avanzi popolo dall'inizio dell'attività ha recuperato 20 mila chili di cibo, mettendo in collegamento 130 imprese e 50 soggetti di carità.

Bari pattina fino a Catania

«Siamo un gruppo eterogeneo: dal ragazzino di 20 anni al professionista 60enne», spiega Claudio, ricordando di quando un salumiere gli donò un prosciutto intero da riportare, in spalla e pattinando, al parroco di San Sabino, don Angelo. Per fortuna, i pattinatori dal cuore d'oro sono seguiti dai ciclisti di Avanzi popolo. Pare che i roller man pugliesi abbiano contagiato il resto d'Italia. «Sulla nostra pagina facebook ci hanno scritto i Total Roller di Catania: anche loro pattinano la sera per il quartiere: l'altro giorno, hanno raccolto cento chili di cibo». A chilometro zero. Naturalmente. Ma non per chi le gamba le usa, eccome, per pattinare.

Ambiente

In Italia sprechi alimentari per oltre 15 miliardi all'anno



Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo nel nostro paese: 12 miliardi, a cui ne vanno aggiunti 3 prodotti dalla filiera di distribuzione

ROMA - Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 euro settimanali e di 196 euro annuali. E se nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo l'1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo pressochè quotidianamente. A dirlo sono i test scientifici dei 'Diari di famiglia' del progetto 'Reduce' - Ministero dell'Ambiente/Università di Bologna Distal, illustrati questa mattina nella sede del ministero dell'Ambiente in occasione della presentazione della settima edizione del premio 'Vivere a spreco zero', dedicato alle buone pratiche nella prevenzione degli sprechi alimentari.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia - è stato quindi sottolineato - vale quasi 12 miliardi (esattamente 11.858.314.935 euro), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi (3.176.032.413 euro), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale pertanto oltre 15 miliardi (per l'esattezza 15.034.347.348).

Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto Reduce 2018).

Per quanto riguarda gli sprechi alimentari nelle scuole, l'indagine Reduce ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è dalle scuole che, secondo gli italiani, deve partire la rigenerazione di una società sostenibile. Lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perchè 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

"Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case", afferma il presidente di Last Minute Market, **Andrea Segrè**. "Per questo arriva la settima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perchè l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perchè l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale". Quest'anno, accanto alle categorie consuete - amministrazioni

pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini - il premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink, perchè la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente.

BlogBlog

ECO-LOGICA



Antonio Cianciullo

4 SET 2019

L'accordo sull'ambiente alla prova dei fatti



In queste ore sta per nascere un governo che proverà a risolvere con la pratica quello che le due parti non sono riuscite a concordare a livello teorico. Su alcuni punti chiave c'è comunque un'ampia area di convergenza tra il Pd di Zingaretti e il Movimento 5 stelle. Uno di questi punti è la questione ambientale che viene declinata in forme diverse ma riconosciuta da entrambi come prioritaria. Per affrontare la sfida climatica (e dunque energetica, industriale, agricola, culturale) è una base di partenza. Non la base di partenza ideale (le definizioni sinora fornite sono troppo vaghe), ma la migliore tra quelle disponibili. E sufficiente a una condizione: un percorso coerente.

Ieri dalla cronaca è arrivata una prima sollecitazione. Viene dalla battaglia contro lo spreco. La campagna promossa da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente ha ricordato che lo sperpero alimentare in Italia vale 15 miliardi di euro l'anno. Dal punto di vista della quantità di cibo che finisce nella spazzatura molto dipende da noi, dai singoli cittadini, perché i quattro quinti dello spreco avvengono in casa.

Ma per gli altri aspetti dello spreco molto dipende dagli indirizzi che il governo darà in termini di prezzi, di incentivi, di politiche di settore. Per produrre quel cibo usiamo infatti un'enorme quantità di acqua, di fertilizzanti, di pesticidi, di energia. E molti incentivi premiano le modalità che aumentano l'impatto ambientale della produzione. Per evitare che la crisi climatica renda sempre più salato questo costo, bisogna correggere la rotta. E' uno dei contenuti da inserire nei buoni propositi del nascente governo.

LA STAMPA

TUTTOGREEN

3 settembre 2019

Vivere senza spreco: si può

Lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia ammonta a 700,7 grammi. Tradotto in moneta, corrisponde a 3,76 euro. Da qui parte la campagna di Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente che promuove il Premio Vivere a Spreco Zero



info
www.episodi.it



Nel 2014 un italiano su 2 aveva dichiarato di gettare cibo pressoché quotidianamente. La percentuale è scesa all'1% nel 2018. L'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti.

I DATI

Intendiamoci, molto resta ancora da fare. E a tutti i livelli: nelle abitazioni, nelle scuole, e nella distribuzione. L'evidenza empirica è in tal senso eloquente: 700,7 grammi. A tanto ammonta lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia. Tradotto in moneta, corrisponde a 3,76 euro settimanali o, giusto per ricordare che non si tratta di spiccioli, 196 euro su base annua, secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto Reduce- Min. Ambiente / Università di Bologna Distal.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale circa 12 miliardi di euro, ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione-distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi, ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi. E il luogo dove avviene questo "delitto alimentare" è il nostro luogo più caro: la casa. Lì gettiamo i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia. Parliamo dello 0,88% del Pil. Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, presenta alcuni "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite (progetto Reduce 2018).

E nelle scuole? L'indagine *Reduce* sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è proprio dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - sottolinea il presidente di Last

Minute Market Andrea Segrè – Per questo arriva la 7a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli “Oscar” della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l’appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio. Quest’anno, accanto alle categorie consuete - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini – il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell’ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

L’INIZIATIVA

Promosso dalla campagna Spreco Zero con il Ministero dell’Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei ZERO, il Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, Amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, quest’anno con un testimonial davvero speciale, l’artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019.

L’iniziativa è stata presentata oggi – martedì 3 settembre – nell’Auditorium del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal Ministro Sergio Costa, con il Direttore Generale per i rifiuti e l’inquinamento Mariano Grillo, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market Andrea Segrè e con il curatore del progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi. «La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell’educazione alimentare – ha spiegato Falasconi – passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a

scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia ...».

La call del Premio Vivere a Spreco Zero, ovvero il processo di candidatura, sarà aperta dal 3 settembre al 10 ottobre 2019 secondo il bando indicato sul sito sprecozero.it con semplici modalità per caricare il proprio progetto. Non mancheranno i riconoscimenti per le buone pratiche dei cittadini: per l'impegno personale, le esperienze, le buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I gruppi organizzati di cittadini, dunque le Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema, potranno candidarsi con i loro progetti. E così i singoli cittadini, inviando dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag *#sprecozero* indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

NUOVE CATEGORIE, GIURIA E PARTNER

No Plastic Food & Drink è la nuova categoria del Premio, riservata al migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che, negli ultimi tre anni, abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di ridurre o eliminare l'uso di queste plastiche. Ulteriore novità è la categoria dedicata alla Produzione Ortofrutticola, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore che si siano dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come ha fatto Unitec, una delle prime aziende vincitrici nella categoria imprese, attualmente supporter di questo impegno. E ci sarà anche la Categoria InnovAction, accessibile a enti pubblici, imprese, cittadini, scuole e associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata.

La Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, è coordinata dal curatore del progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi ed è integrata, fra gli altri, dai giornalisti Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, e Massimo Cirri. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I vincitori

saranno proclamati nel mese di novembre 2019 e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Media partner del Premio Vivere a Spreco Zero è Rai Radio2. Sostengono il Premio, nelle diverse categorie, le imprese Unitec, Conapi Mielizia, Alce Nero, Assomela - VOG. La sensibilizzazione della campagna Spreco Zero è affiancata da ulteriori imprese che credono nell'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare: sono Conad, Camst, EmilBanca, Whirlpool, Gruppo Hera, Natura Nuova, Istituto Italiano Imballaggio, IMA, Giò Style.

I DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2019

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e l'appello guarda innanzitutto alle scuole. I nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg sono stati illustrati dal presidente Swg Maurizio Pessato: «Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi - ha spiegato - Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari». Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Volendo tracciare una ideale "hit", gli sprechi alimentari sono saldamente in testa perchè 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare innanzitutto cibo (68% con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). Quindi sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così - e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il

64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

3 settembre 2019

Spreco alimentare, le famiglie buttano ogni anno 12 miliardi di euro. Per 6 italiani su 10 la soluzione parte dalle scuole

Aumenta la percezione degli italiani sul tema che incide anche sul portafogli. Per "migliorare" si guarda agli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) poi a imprese (19%) e associazioni (15%)

Ogni italiano spreca in media 700,7 grammi di **cibo**, per un un valore procapite di 3,76 euro settimanali e di 196 euro annuali. E in tutto lo spreco di cibo **a livello domestico in Italia** vale quasi 12 miliardi di euro. Ma nel nostro Paese, secondo quanto emerge da un'indagine dell'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, aumenta la percezione dello **spreco** e la convinzione che la lotta per contrastarlo debba partire dall'**educazione scolastica**. Per 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014) quello

alimentare è il settore in cui **sprecano** di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le **buone pratiche** per prevenire gli **sprechi**, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione debba iniziare dai banchi di scuola.

All'origine dello spreco – “Per il 63%” degli intervistati c'è “il cibo scaduto” – spiega il vice presidente Swg **Maurizio Pessato**, che ha presentato i dati nel corso del lancio del “Premio Vivere a spreco zero” al **ministero dell'Ambiente** – , mentre la causa è “un eccessivo **acquisto**” per il 58%; e infine “il **troppo cibo cucinato**” (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Cattive pratiche che gravano anche sui **costi**. Al di là dei 12 miliardi “buttati” ogni anno dalle famiglie, c'è lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi di euro (3.176.032.413), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre **15 miliardi euro**, per l'esattezza 15.034.347.348. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: cioè lo 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti **alimentare** è il settore in cui **sprecano** di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le **buone pratiche** per prevenire gli **sprechi**, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione debba iniziare dai banchi di scuola.

Sensibilizzazione e buone pratiche – Per “migliorare” si guarda agli altri **cittadini** (per 4 italiani su 10), quindi agli **enti pubblici** (36%) poi a **imprese** (19%) e **associazioni** (15%). Proprio le **associazioni** (di cittadini e di consumatori) sono, per il 31%, artefici della **sensibilizzazione** in atto. Al secondo posto le **scuole** che agiscono solo per il 27% degli **italiani**. Poco percepita la **sensibilizzazione** da parte degli enti pubblici (12%) e delle **imprese** (8%). Dopo il cibo, secondo gli intervistati, sprechiamo **l'acqua** (52%, in netto aumento rispetto al 2014, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati). Seguono **mobilità** (25% dall'8% precedente), **energia elettrica** (24%), **soldi** (16%), **tempo** (14%) e **gas** (7%). Sulle possibili soluzioni per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% è necessaria una **lista della spesa** e **congelare i cibi** che non si mangeranno a breve (63%). Poi fare attenzione a non cucinare più del **necessario** (51%), riutilizzare gli **avanzi** e gli scarti dei **pasti** (49%), verificare se i **cibi** sono andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

Il kit per non sprecare a scuola – “Per gli **studenti** e gli **insegnanti** delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco” perché “proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di **90 grammi** nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”, ha detto il presidente di **Last Minute Market Andrea Segrè** ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell’Ambiente. “A pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, – spiega **Segrè** – raccogliamo l’appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l’**educazione alimentare** diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della **sostenibilità** e dell’educazione ambientale”. Il

Kit dedicato agli alunni delle **scuole elementari** dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti **percorsi teorici**, visivi e **attività ludiche** con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all’**educazione alimentare** anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il “Diario del giovane investigatore” , un vero vero proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel **frigo di casa** e nella **dispensa di famiglia** aggiornandolo giorno dopo giorno.

Food waste, Torino città a 'Spreco Zero'

Premiate le migliori buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari in Italia

di AdnKronos

18 NOVEMBRE 2019



Roma, 18 nov. (Adnkronos) - Va al Comune di Torino, per "l'articolata visione 'Spreco Zero' e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari" l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

"La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare".

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per "l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco".

Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

"L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale".

LA STAMPA

TUTTOGREEN

Al Comune di Torino il Premio “Vivere a spreco zero”

Annunciati i vincitori dei piccoli “Oscar” delle migliori buone pratiche di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari in Italia. Il Premio, giunto alla settima 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



FRANCO BRIZZO

PUBBLICATO IL
19 Novembre 2019



È il Comune di Torino, per l’ articolata visione ‘Spreco Zero’ e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, a vincere **l’edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero**, giunto alla **settima 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** e della **rete Sprecozero.net**.

A ricordarci quanto il tema dello spreco sia importante sono i numeri: **in Italia lo spreco complessivo di cibo vale oltre 15 miliardi di euro e i 3 / 4 dello spreco avviene nelle nostre case**. A livello procapite, **pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo settimanale in Italia** per un valore di 3,76 euro settimanali.

Ma torniamo al Premio. Nel caso del capoluogo piemontese la progettualità antispreco si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva, basate su sostenibilità e solidarietà, sostenute dal Comune: dalla buona pratica del FoodPride al progetto “Fa bene” nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come “Ecomoro” e #RePoPP per la raccolta differenziata.

Una **Menzione speciale nella categoria Enti pubblici** va alla **Regione Sardegna** per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l’acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

I vincitori dell'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, sono stati **annunciati lunedì 18 novembre** – nella sede **Emil Banca** di Bologna, alla presenza dei promotori **Andrea Segrè** (fondatore di Last Minute Market e Campagna Spreco Zero), **Luca Falasconi** (coordinatore del progetto 60 Sei ZERO) e **Daniele Ravaglia** (Direttore Generale Emil Banca).

Il **Premio** è sostenuto da un pool di aziende – **Alce Nero, Conapi, Hera, Unitec, Camst, Conad, Natura Nuova ed Emil Banca** – che permettono di **individuare e valorizzare le buone pratiche** a diversi livelli, dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole ai cittadini, alle start up più innovative del settore.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane (Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e Sassari). Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una menzione speciale è andata a ENIservizi per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare.

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince AFE Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco.

Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto "Mensa a spreco zero e zero rifiuti", che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie, in un circolo virtuoso di sensibilizzazione sulla cultura del cibo salutare e della prevenzione degli sprechi. **Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari: una connessione virtuosa che unisce le scuole di ogni ordine e grado e le famiglie, attraverso iniziative di monitoraggio dello spreco e incontri di promozione delle buone pratiche.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata. L'iniziativa porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera.

Infine, **nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Dall'idea iniziale di scambio solo fra cittadini, la piattaforma si è evoluta verso il recupero e redistribuzione di eccedenze provenienti da imprese o eventi.

La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 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**, dalla coordinatrice della campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, dai rappresentanti delle **aziende partner** che hanno supportato l'edizione 2019.

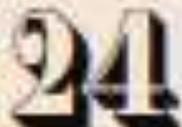
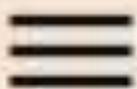
Le **premiazioni** si svolgeranno **martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente** dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa**. Il **protagonista** dell'appuntamento sarà l'**artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero** per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia del suo impegno verso un modello più sostenibile.



«L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè** -. **La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello** perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense degli istituti l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente».

«Siamo orgogliosi di partecipare alla campagna Spreco Zero, assolutamente in linea con quelli che sono i principi e i valori del modo differente di fare banca, che da oltre un secolo caratterizza il modo di operare delle banche di credito cooperativo - spiega il DG Emil Banca **Daniele Ravaglia** -. Da sempre **Emil Banca è attenta ai temi ambientali e supporta con servizi e personale dedicato le realtà che lavorano per un futuro sostenibile**. In più, con il professor Segrè ci lega un rapporto ormai consolidato: siamo stati tra i primi a schierarci al suo fianco quando, proprio a poche centinaia di metri da qui, ha ideato e realizzato FICO, una struttura importante sia per le ricadute positive sulla città sia per diffondere una diversa cultura del cibo».

«Sono centinaia le buone pratiche di Comuni, Regioni e altri enti pubblici; i progetti di imprese italiane, le iniziative nate in seno alle scuole e attraverso progetti di Cittadinanza attiva - osserva **Luca Falasconi, curatore del Premio** -. Da quest'anno abbiamo scelto di aprirci a nuove categorie perché **la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare non possono che passare attraverso la diffusione delle buone pratiche**. La categoria Ortofrutta è rivolta agli alimenti che sono nella hit degli sprechi: frutta e verdura; una categoria 'plasti free' ci aiuta a ragionare concretamente sulla rapida riduzione delle plastiche e innanzitutto di quelle ad uso alimentare ed idrico. Infine la categoria InnovAction permette di estendere la tecnologia alle buone pratiche antispreco anche a livello di cittadini e utenti privati: un'ottima strategia per ridurre lo spreco alimentare domestico che vale i 3 / 4 nella filiera dello spreco in Italia e nel mondo».



18 novembre 2019

Anche

Andrea Segrè

Associazione
Frutticultori

Bologna

Caggiano



Salva

WASTE WATCHER

Lo spreco alimentare vale 15 miliardi di euro: quasi l'1% del Pil italiano

Secondo l'annuale rapporto dell'osservatorio realizzato da Last Minute Market e SWG il valore del totale del cibo che gettiamo è pari allo 0,88% del Pil. Tre miliardi arrivano dagli sprechi di filiera, tra produzione e distribuzione

di Natascia Ronchetti



(Adobe Stock)

🕒 2' di lettura

Bologna - Non siamo all'anno zero. Cinque anni fa un italiano su due ammetteva di gettare cibo quasi ogni giorno. L'anno scorso solo l'1% della popolazione dichiarava di farlo. Ma contro lo spreco alimentare c'è ancora molta strada da fare. Basti dire che ciò che gettiamo vale complessivamente, ogni anno, più di 15 miliardi, lo 0,88% del Pil.



TOO GOOD TO GO
La spesa a sorpresa
low cost contro lo
spreco alimentare
sbarca a Roma

di Gianni Rusconi

Numeri da capogiro dati dalla somma tra lo spreco a livello domestico (12 miliardi) e quello di filiera, tra produzione e distribuzione, stimato in oltre 3 miliardi.

A fare il punto è l'annuale rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher**, realizzato da SWG e da **Last Minute Market**, la società nata da uno spin-off dell'**Università di Bologna** che sviluppa progetti e servizi contro lo spreco di cibo.

«Da quando si è iniziato a parlare di questo tema, circa dieci anni fa, un miglioramento c'è stato – dice Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market -. Grazie alle campagne di informazione che abbiamo messo in campo è cresciuta la sensibilità. Ma va detto che molto ha fatto la crisi economica: ha avuto l'effetto di ridurre gli acquisti e di aumentare l'attenzione».

Ogni settimana in Italia lo spreco alimentare pro capite è di circa 700 grammi, per un valore di 3,76 euro settimanali e di 196 annuali.

Gli sprechi della distribuzione

Se lo spreco domestico rappresenta i quattro quinti del totale, anche la distribuzione ha i suoi buchi neri: la stima nazionale è di **22omila tonnellate** di cibo gettato ogni anno, pari a 18,7 chili di cibo per metro quadrato di superficie di vendita. E tra i prodotti che vengono gettati ci sono, prima di tutto, frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini.

La ricerca di SWG-Last minute Market si è soffermata sull'ambito domestico con una indagine che ha coinvolto 1.500 persone. Gli sprechi si concentrano soprattutto nell'alimentare (64%) e nell'acqua (58%).

Nel caso del cibo, per il 62% ciò è dovuto a confezioni troppo grandi, ma anche (52%) a acquisti superiori alle reali necessità e alla scadenza dei prodotti (43%) indicata sull'etichetta. Per evitare di gettare le eccedenze la stragrande maggioranza degli italiani si ingegna con nuove ricette realizzate utilizzando scarti e avanzi, ma prima di tutto congela gli alimenti e controlla, prima di fare la spesa, cosa serve davvero. Buone pratiche che almeno fino ad ora non hanno portato a risparmi significativi.

Imprese e Comuni virtuosi

Anche per questo, con la campagna **Spreco Zero**, il ministero dell'Ambiente premia ogni anno Comuni, Regioni, imprese, scuole che si distinguono per l'impegno contro gli sprechi alimentari. Quest'anno (settima edizione), il premio è stato vinto dal Comune di Torino, per i progetti "Spreco zero" messi in atto a 360 gradi, dalla prevenzione e dal recupero degli scarti per arrivare alla sensibilizzazione dei cittadini.

Tra i vincitori, nelle altre categorie, la Federazione italiana pubblici esercizi, l'Associazione Frutticultori estensi di Ferrara, il Comune di Caggiano (Salerno), la catena Natura Sì, la piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari (ideata per condividere le eccedenze del cibo tra privati e il recupero di quelle prodotte dalle imprese). Menzioni speciali per la Regione Sardegna e per Eni Servizi.

Riproduzione riservata ©

Anche [Andrea Segrè](#) [Associazione Frutticultori](#) [Bologna](#) [Caggiano](#)



PER SAPERNE DI PIÙ

Dai inizio alla discussione



Scrivi un commento...

[Disclaimer](#)

COMMENTA

la Repubblica

25 novembre 2019

Roma, L'Oscar della sostenibilità ad associazioni e gli studenti dell'istituto alberghiero Gioberti



Il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso con il Ministero dell'Ambiente dalla campagna Spreco Zero, giunge al momento culminante della sua 7^a edizione. I riconoscimenti da un "testimonial" d'eccezione, l'artista Neri Marcorè

L'Oscar della sostenibilità ad associazioni ma anche a scolaresche romane come gli studenti dell'istituto alberghiero Gioberti. Saranno premiati da un "testimonial" d'eccezione, l'artista Neri Marcorè, ambasciatore di buone pratiche della prevenzione degli sprechi. Il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso con il Ministero dell'Ambiente dalla campagna Spreco Zero, giunge al momento culminante della sua 7^a edizione, la consegna dei piccoli "Oscar" della sostenibilità ad Enti pubblici, imprese, scuole e cittadini che si sono attivati e impegnati in direzione della prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.

ORE 17.00

Interventi conclusivi

Sergio Costa

Ministro dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e del Mare

Andrea Segrè

Luca Falasconi

Massimo Cirri

Neri Marcorè

**Seguirà l'aperitivo
Spreco Zero**



TESTIMONIAL 2019
Neri Marcorè

Appuntamento martedì 26 novembre alle 15,30 nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente per una cerimonia che si preannuncia ricca di spunti e motivi di interesse, perché permetterà di raccontare storie e progetti di sostenibilità e passerà in rassegna molte delle migliori buone pratiche attive in Italia. Con i promotori, l'agroeconomista Andrea Segrè fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero e Luca Falasconi, curatore del progetto 60 Sei ZERO, interverranno anche i Giurati e firme del giornalismo ambientalista Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, mentre l'evento sarà condotto dall'autore e voce di Rai Radio2 Caterpillar, Massimo Cirri. Ha confermato la sua partecipazione il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa. La cerimonia di Consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 è aperta gratuitamente al pubblico, prenotazione alla email sprecozero@lastminutemarket.it

26 novembre 2019



Dai frigoriferi solidali al sito per regalare cibo, ecco l'Italia che vive a spreco zero



Oggi i vincitori del Premio al Ministero dell'Ambiente: dai ragazzi di "Avanzi Popolo" alla scuola di Caggiano che usa solo il cibo prodotti dai genitori dei ragazzi

di CATERINA PASOLINI

ROMA. Sono l'Italia della solidarietà e della lotta allo spreco, tra tecnologia e fantasia, contatti via web e atti concreti. Nella loro città, Bari, hanno installato frigoriferi solidali, sparsi tra parrocchie e associazioni, scuole e università. dove lasciare il cibo fresco che avanza dalle nostre case per chi può averne bisogno. Libero di prendere senza imbarazzi. E navigano sul web dove hanno creato la solidarietà 2.0 con una piattaforma, Avanzipopolo.it dove segnalare la disponibilità di frutta, verdura, carne, scatolame vario pronto ad essere scambiato con privati ed associazioni che sempre sullo stesso sito ne fanno richiesta.

Un modo di far incrociare domanda e offerta, gratuitamente, che facilita la lotta agli sprechi domestici e aiuta chi non arriva a fine mese e che ha portato ad oltre diecimila chili di cibo raccolti. Da privati, associazioni, dalle coppie e sposi che quando organizzano il loro grande matrimonio pugliese mettono in contatto ancor prima di dire sì, perché del pranzo pantagruelico che spesso si spreca, possano approfittarne altri.

Sono loro, i ragazzi di baresi di "Avanzi popolo", tra i vincitori del premio "Vivere a spreco zero", che verrà consegnato oggi pomeriggio con la partecipazione del ministro dell'ambiente Sergio Costa, il presidente di Last Minute Market e fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segré, Luca Falasconi, coordinatore della 7^a edizione del Premio, di Massimo Cirri di Caterpillar e dell'attore Neri Marcoré, Ambassador 2019 del premio.

Così si racconta un' Italia diversa da quella che **ogni anno**, tra distrazione, spesa mal fatta, dimenticanze, butta via nel pattumiera cibo ancora commestibile per un valore totale di 12miliardi di euro di cibo ancora commestibile, e che porta gli sprechi alimentari a 15 miliardi l'anno. Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat).

Perché, come ricordava anche Antonio Scotti di Avanzi Popolo all'inizio dell'avventura solidale, "Il 43% dello spreco alimentare proviene dalle case - e ci piacerebbe le persone mettessero a disposizione quei prodotti che altrimenti finirebbero nella spazzatura".

Il Premio "Vivere a Spreco Zero", promosso con il Ministero dell'Ambiente e dalla campagna Spreco Zero, giunto alla 7^a edizione, vedrà premiati con la consegna dei piccoli "Oscar" della sostenibilità ad Enti pubblici, imprese, scuole e cittadini: dal Comune di Torino alla FIPE, alla piattaforma Avanzi Popolo di Bari, da Natura Sì al gruppo Assfron di Cittadinanza attiva.

Tra i vincitori delle altre sezioni: per la categoria Scuole vince il Caggiano, in provincia di Salerno col progetto "Mensa a metro zero e zero rifiuti", visto che nel menù della mensa scolastica vengono utilizzati i prodotti portati dai genitori dei ragazzi, dagli orti all'olio di oliva, alla passata di pomodoro pronta per la pasta. Cibi pronti, pranzi naturali a chilometro zero grazie alla collaborazione delle famiglie che, ad esempio, quando vanno al frantoio con le loro olive, lasciano due litri di olio per ogni figlio che frequenta la mensa.

Per la sezione Plastic free ha vinto Naturasì, che ha ridotto le bottiglie di plastica e installato erogatori in 70 punti vendita per cui a fine anno "Avremo evitato la dispersione di un milione e 300 mila bottiglie di plastica

Cibo E Salute

Sprechi alimentari, in Italia il fenomeno vale circa 15 miliardi

I dati vengono discussi durante il Premio Vivere a Spreco Zero: il cibo gettato ogni anno, equivalente a quasi 1 punto di PIL. I $\frac{3}{4}$ rappresentano il cibo che gettiamo in casa

di MARTA RIZZO



ROMA - La Campagna [#Spreco Zero](#) di Waste Watcher (il primo Osservatorio nazionale sugli Sprechi, attivo per iniziativa di Last Minute Market, che da 20 anni si occupa di denunciare e fare campagne di prevenzione sugli sprechi alimentari) e il Ministero dell'Ambiente, promuovono la VII edizione della *Premio Vivere a Spreco Zero*, con il fondatore di Waste Watcher, Andrea Segrè (professore di politica agraria

internazionale e comparata all'università di Bologna), con trasmissione di [Radio2 Rai Caterpillar](#) e la sua voce Massimo Cirri, con le vignette regalate da Altan per la lotta agli sprechi sin dalla prima edizione e con il testimonial della Campagna di questa edizione, Neri Marcorè.

L'Emilia e Romagna la regione più virtuosa. I dati 2019 sullo spreco alimentare in Italia denunciano che questo equivale a 15.034.347.348 € (quasi 1 punto del PIL nazionale): 12 miliardi del cibo già prodotto e gettato, più gli oltre 3 miliardi per lo spreco di filiera e distribuzione. Il cibo buttato pesa 700,7 grammi pro capite per un valore di 3,75 euro pro capite settimanali. Inoltre, i 3/4 della cifra totale di cibo sprecato, vengono gettati nelle nostre case. L'Emilia Romagna è la regione più virtuosa nella rigenerazione dei rifiuti: 1 cittadino su 2, 54% della popolazione, adotta questa pratica e soltanto il 53% degli intervistati è vittima della scadenza del cibo (e, comunque, rappresenta il 10% in meno del dato nazionale). In Emilia, lo spreco alimentare è percepito come emergenza per 6 cittadini su 10 e 1 su 2 cittadini sente come un pericolo lo spreco idrico. A fronte di questo allarme, però, Waste Watcher dichiara che aumenta la percezione dello spreco alimentare: 7 italiani su 10 (il 68%) sanno che è il settore in cui sprecano maggiormente. I motivi sono tra i più banali: cibo scaduto (per il 63%) ed eccessivo acquisto di prodotti alimentari (per il 58%). A fronte di questo mea culpa, 6 italiani su 10 confidano nella capacità della scuola di sensibilizzare i giovani.

I dati allarmano, la percezione fa ben sperare. “La situazione reale per conto del Ministero dell'Ambiente è di 15 miliardi di euro, vale a dire quasi 1 punto del PIL nazionale. – dice Andrea Segrè, fondatore di LMM e della Campagna SprecoZero - Ci sono poi i costi nascosti: il capitale naturale che usiamo per produrre il cibo, ovvero la terra, l'acqua, l'energia e il costo dello smaltimento. Dunque, le cifre nazionali sullo spreco sono molto elevate, ancora, e 1/3 di ciò che si produce non arriva nelle nostre tavole, secondo i dati della FAO. I nostri dati sono di due tipi: uno è qualitativo e si basa sulla percezione. L'altro è quantitativo (i 15 miliardi di euro di cibo sprecato). Quello che a noi interessa riguarda il come i nostri cittadini percepiscono l'allarme dello spreco alimentare e possiamo dire che siamo sulla giusta strada, perché il cittadino è sempre più consapevole, di anno in anno. Inoltre, va tenuto conto l'effetto crisi: siamo un po' più poveri, acquistiamo meno e quindi stiamo un po' più attenti allo spreco. La correlazione tra spreco-rifiuti-PIL non regge più: fino a qualche tempo fa, aumentava il dato del prodotto interno lordo e, automaticamente, significava che aumentavano gli sprechi. Da qualche tempo, invece la crescita dell'economia non corrisponde alla crescita dei rifiuti: come diceva già Bob Kennedy nel 1967, il PIL non crea davvero alcuna felicità”.

Basterebbe maggiore consapevolezza. “In positivo, rispetto agli sprechi - conclude Segrè -sentiamo che l’argomento sprechi fa notizia, se ne parla, le persone sono molto più sensibili. In negativo, però, non riusciamo a cambiare i comportamenti. Basterebbe una maggiore consapevolezza, dare valore al cibo. La letteratura scientifica non basta e, quindi, noi insistiamo con l’informazione, con questa edizione annuale del Premio, con la stampa. È il concetto delle buone pratiche: copiando si fa bene, ma citando la fonte e perseguendo gli esempi precedenti di comportamento corretto. Lavoriamo molto con bambini e giovani e insistiamo perché l’educazione alimentare entri nelle scuole in modo istituzionale, per l’ambiente e la sostenibilità. L’educazione civica che si insegnava un tempo, quindi”.

I premiati di quest’anno.

- **Il primo premio Vivere a SprecoZero** va al Comune di Torino per la progettualità anti spreco, ben radicata con pratiche attive. Una Menzione speciale va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare con progetti in mense sostenibili in 75 Comuni. Il Premio dell’edizione 2019 Vivere a Spreco Zero è sostenuto da un pool di aziende – Alce Nero, Conapi, Hera, Unitec, Camst, Conad, Natura Nuova ed Emil Banca. Nella categoria Imprese vince la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per l’impegno nella prevenzione degli sprechi nel settore della ristorazione.

- **Una menzione speciale** va a ENIservizi per il progetto sui servizi di ristorazione nel segno della sicurezza alimentare. Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince l'Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara. Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con un progetto che coinvolge scuole e famiglie per la cultura del cibo salutare e la prevenzione degli sprechi.

- **Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink** vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free che porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 nell'atmosfera. Nella categoria InnovAction, il Premio va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo2.0Bari, che condivide le eccedenze di cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le buone pratiche, con strategia. "La conoscenza dei fenomeni è necessaria - dice Neri Marcorè, testimonial del Premio Vivere a SprecoZero 2019 - se non si riducono gli sprechi e si continua a inquinare indiscriminatamente, non abbiamo tanto futuro davanti. L'arte, in tutte le sue forme - sostiene Marcoré, forse in un eccessivo moto d'orgoglio d'appartenenza - riesce ad avere un impatto sui giovani, assai superiore rispetto alla forma giornalistica: quando si passa dalla oggettiva freddezza agghiacciante dei dati, al linguaggio delle emozioni, queste, forse, entrano nell'immaginario dei ragazzi con un impatto più totalizzante. Tutto quello che si può fare, da parte nostra, penso sia davvero molto utile".

CULTURA

Rifiuti: Marcorè, 'a Roma questione annosa, servono umiltà e coraggio'

di AdnKronos

26 NOVEMBRE 2019

Roma, 26 nov. (Adnkronos) - Quella dei rifiuti a Roma "è una questione annosa che si ripropone, evidentemente bisogna mettere d'accordo tutti quelli che con i rifiuti hanno a che fare, anche in termini di interesse economico, perché quando le cose non vanno come dovrebbero è sempre perché qualcuno non ha ottenuto la fetta che avrebbe voluto ottenere e si vuole fare ostruzionismo. Roma è una città bellissima ma complicata da gestire e ci vuole umiltà quando si propone di governarla". Così Neri Marcorè a margine della consegna del premio 'Vivere a spreco zero', oggi al ministero dell'Ambiente.

"Di volta in volta i politici dicono 'ora risolviamo tutto': io preferirei, da parte di chi si candida, più umiltà e l'impegno di tutti. Sono più di 25 anni che vivo a Roma e sento sempre promesse che puntualmente finiscono per non essere realizzate, ma perché oggettivamente è una città difficile da gestire. Ci vuole umiltà e anche il coraggio di andare a calpestare dei poteri forti anche con il supporto delle altre istituzioni", conclude Marcorè.

Sprechi alimentari, ogni anno gettiamo nei rifiuti cibo per 12 miliardi di euro

ROMA - Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 euro settimanali, e di 196 euro annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto Reduce - MinAmbiente / Università di Bologna Distal. Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi euro (esattamente 11.858.314.935 euro secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi euro (3.176.032.413 euro), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi euro, per l'esattezza 15.034.347.348 euro. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto Reduce 2018).

Nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno. Nel 2018 solo l'1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo pressoché quotidianamente. L'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti. Eppure molto resta ancora da fare, ad ogni livello: nelle nostre case, nelle scuole, nella distribuzione. L'indagine Reduce sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perchè sette italiani su dieci (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

"Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case", sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè. "Per questo - prosegue Segrè - arriva la 7^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli Oscar della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perchè l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perchè l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio".

"Quest'anno - aggiunge - accanto alle categorie consuete (amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini) il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink: perchè la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua".

Promosso dalla campagna Spreco Zero con il ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero, il Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, quest'anno con un testimonial davvero speciale, l'artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019. L'iniziativa è stata presentata nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento, Mariano Grillo, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, e con il curatore del progetto 60 Sei Zero, Luca Falasconi.

"La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare - sottolinea Falasconi - passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia".

EDUCAZIONE A SCUOLA CONTRO LO SPRECO

CARLO BRIDI

A questi vanno aggiunti gli oltre 3 miliardi di euro per lo spreco della filiera – distribuzione, per un totale di 15.034.347.384 euro corrispondenti allo 0,88% del Prodotto Interno Lordo, (valori a prezzi correnti fonte ISTAT). A dichiararlo il presidente di Swg Maurizio Pessato nella presentazione del rapporto 2019. Ebbene, questi dati devono fare riflettere anche perché le emissioni di Co2 nell'atmosfera causate dagli sprechi alimentari supera il 30% del totale. Se valutiamo le conseguenze di queste emissioni sulle modificazioni climatiche ci rendiamo conto quanto sia urgente ed importante intervenire, il 68% degli italiani non sanno come comportarsi per far cambiare le cose e danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari.

“Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, della scuola, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case”, ha sottolineato il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè. Per questo è stata bandita la settima edizione del premio “Vivere a Spreco Zero”, i piccoli “Oscar” della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliendo l'appello dei cittadini Last Minute Market, lo rilancia perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico.

Quest'anno accanto alle categorie consuete (amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini), il Premio “Vivere a Spreco Zero” includerà nuove categorie, prima fra tutte la No plastic Food & Drink, perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. La campagna spreco zero è promossa con la collaborazione del Ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sci ZERO. Un ruolo particolare è riservato alle associazioni come ASSFRON, che da anni operano nelle scuole su questi temi e che l'anno scorso ha vinto nella sezione del concorso riservata alle associazioni.

L'evento si inserisce in un momento di gravi emergenze per il pianeta: in un solo anno dall'agosto 18 all'agosto 19 gli incendi sono aumentati in modo esponenziale, nel solo mese di agosto 2019, sono stati registrati 227 incendi al giorno per un totale di 6145, un record assoluto secondo i dati Nasa- Caritas Italiana. Non solo in Amazzonia, ma in Siberia e Congo sono migliaia i roghi che distruggendo milioni di ettari di selva per i quali il riscaldamento globale assieme alla mano assassina dell'uomo stanno causando fra l'altro un grande impoverimento della biodiversità.

Su questi temi si è celebrato domenica scorsa la giornata mondiale per la custodia del creato, che ha visto Papa Francesco denunciare con forte preoccupazione gli eventi degli ultimi tempi contro il creato dagli oceani minacciati dai mari di plastica agli incendi dolosi dell'Amazzonia, che evidenziano la grande attualità della visione integrale dell'ecologia così ben documentata dalla Laudato si. Anche il nostro Arcivescovo Lauro ha esortato che si arrivi ad una diocesi più “plastic free”, ed ha proseguito affermando che la natura ci insegna che la diversità non è ostacolo, è forza, bellezza, futuro ed è l'arte umana che sa valorizzare la diversità.





Tutto Bologna

IL PREMIO A EMIL BANCA

«Vivere senza spreco è ancora possibile»: ecco i vincitori

Dall'acquisto dell'acqua sfusa, alle mense scolastiche con le materie prime fornite dalle famiglie. In Regione, secondo i dati Waste Watcher, il 54% dei cittadini si interessa alla rigenerazione degli avanzi e solo il 53% è 'vittima' della scadenza del cibo (-10% rispetto alla media nazionale). Se i numeri sono positivi, è perché le possibilità di lottare contro lo spreco sono tante: a dimostrarlo sono i vincitori del premio nazionale 'Vivere senza spreco', che hanno illustrato, nella sede di Emil Banca, come contribuire all'economia circolare. «Diventare una società a spreco zero sembra impossibile - commenta **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market -, ma non siamo così lontani». Ad aggiudicarsi l'oscar della sostenibilità è Torino con il progetto #RePopp, con cui il Comune ha migliorato la raccolta differenziata del mercato, recuperando le eccedenze alimentari. Nella nostra Regione, invece, si aggiudica il primo premio la cooperativa Afe di Ferrara.

Caterina Stamin

ECONOMIA

LAST MINUTE MARKET

Premio anti spreco ai frutticoltori ferraresi

Dividere i frutti in categorie sulla base della “durata” e mettere nelle confezioni solo quelli allo stesso livello di maturazione. Funziona così il modello di commercio ecosostenibile lanciato dai frutticoltori di Ferrara per combattere lo spreco alimentare. Una scelta che è valsa il premio nazionale “vivere a spreco zero” per la categoria ortofrutta. Proprio ieri mattina a Bologna, infatti, “Last minute market”, promotore della

campagna di sensibilizzazione contro gli sprechi, ha dichiarato nella sede di Emilbanca, i vincitori degli “Oscar della sostenibilità” per i vari attori.

Tra le cause dello spreco alimentare si indica il “problema” delle scadenze dei prodotti e il fatto che i prodotti in vendita fossero conservati male, mentre nelle azioni di prevenzione è diffuso il riutilizzo degli avanzi. —

© SPINAZZOLI/UNITI PER NOI

Lotta allo spreco di cibo, premio a Scuole senza frontiere

Il riconoscimento.
Il concorso promosso da Last Minute Market di **Andrea Segrè**

TRENTO. Grande soddisfazione da parte dei dirigenti dell'Associazione scuola senza frontiere di Trento: Assfron, infatti, ha vinto per il secondo anno consecutivo il primo premio del concorso "Premio Vivere a Spreco Zero", nella categoria dedicata alle associazioni per i progetti di cittadinanza attiva. Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market fondata da **Andrea Segrè**, in sinergia con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna Distal con la collaborazione dell'Ance. La motivazione è la seguente: «Assfron di Trento ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema



• Lo spreco di cibo è una piaga diffusa anche in Italia

degli sprechi alimentari: una connessione virtuosa che unisce le scuole di ogni ordine e grado e le famiglie, attraverso iniziative di monitoraggio dello spreco e molti incontri nelle scuole di promozione delle buone pratiche".

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre ad ore 15.30 a Roma nell'Auditorium del

Ministero dell'Ambiente ed all'evento parteciperà anche il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa, mentre protagonista della serata sarà l'artista Neri Marcorè ambasciatore 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Parole di grande soddisfazione dalla presidente di Assfron Natalia Arseni che ha espresso ringra-

ziamento al segretario Carlo Bridi ed ai medici Giuseppe Frattin, Dario Piccoli e Albina Andrenacci che da anni sono impegnati con centinaia di incontri nelle scuole, ma anche con i genitori e gli insegnanti in una vasta azione di informazione e sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari e per una corretta alimentazione. A questi temi quest'anno si è aggiunto il tema dell'eliminazione della plastica dalle scuole e dalle prime decine di incontri fatti è emerso un grande interesse di dirigenti, insegnanti, studenti a rendere plastic free le scuole trentine. Il progetto è condiviso dall'Assessorato all'istruzione e dall'Azienda sanitaria. A Roma a ritirare il primo premio si recheranno la presidente Arseni e Nicoletta Zanetti responsabile dell'area in Assessorato all'Istruzione.

Della giuria facevano parte i giornalisti Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Marco Fradotti e Roberto Giovannini oltre al fondatore di Spreco Zero **Andrea Segrè**, al curatore del premio Luca Falasconi, e alla coordinatrice della campagna Spreco Zero Daniela Volpi. Segrè ha ricordato con l'occasione che lo spreco di cibo pro capite in Italia per ogni settimana supera il valore di 3,76 euro.

metro®

6 metro

Pagina a cura di Paolo Chiriatti

 www.metronews.it
 martedì 19 novembre 2019
 torino@metroitaly.it

CITTA'

Torino



La sindaca e l'ex capo dei vigili in una foto d'archivio. /LAPRESSE

Polizia locale in capo alla prima cittadina

Appendino terrà la delega dopo le dimissioni di Bezzon

Cristina Palazzo

CITTÀ «Le deleghe alla Polizia municipale e alla Sicurezza non saranno riassegnate, ma torneranno in capo a me», così la sindaca Chiara Appendino in consiglio comunale ieri ha comunicato che terrà gli incarichi rimessi dall'assessore Roberto Finardi, dando vita a un nuovo episodio della polemica sui monopattini che portò alle dimissioni, poi ritirate, del comandante della polizia municipale Emiliano Bez-

zon. «Mi assumo la responsabilità di ricostruire un clima sereno», ha aggiunto, confermando che a Finardi resteranno le deleghe allo Sport e Grandi eventi.

E sempre ieri, il Comune è stato protagonista del premio Vivere a Spreco Zero: la Città è stata premiata per l'azione anti-spreco dal FoodPride per il progetto "Fa bene" nei mercati rionali, ma anche per il Ristorante solidale e altre iniziative come "Ecomoro" e #RePopp per la

differenziata. «Questo importante premio va all'impegno quotidiano della nostra amministrazione ma soprattutto ai tantissimi volontari che ogni giorno si pongono al servizio di chi ha bisogno, coniugando il tema dell'economia circolare nell'ambito della solidarietà», ha commentato l'assessore all'Ambiente Alberto Unia. E assicura: «Proseguiremo nella direzione della diffusione di una cultura del riuso e del recupero contro ogni spreco».

PER LE MIGLIORI BUONE PRATICHE DI PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Food waste, Torino premiata come città a "Spreco Zero"

Giunto alla VII 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-Di-stal, con la collaborazione dell'An-ci e della rete Sprecozero.net. "La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del Food-Pride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento. Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta. Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35 mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi. Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare". Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per

UNA MENZIONE SPECIALE NELLA CATEGORIA ENTI PUBBLICI VA ALLA REGIONE SARDEGNA PER IL PROGETTO CONSOLIDATO DI MENSE SOSTENIBILI IN 75 COMUNI

"l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco". Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'. Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va

all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari. Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

"L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè** - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale".

VIVERE A SPRECO ZERO

Mense scolastiche sostenibili menzione speciale alla Regione

► CAGLIARI

La Sardegna ha un'anima green e martedì sarà premiata a Roma per la sua rete di mense scolastiche sostenibili, in funzione già da diversi anni e che la pone all'avanguardia in Italia. Sarà l'assessore dell'ambiente Gianni Lampis, che questa eccellenza ha ereditato, a ritirare la "Menzione speciale" che la Regione ha vinto quest'anno nella categoria "enti pubblici" della settima edizione del premio "Vivere a Spreco Zero", istituito dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market col ministero dell'ambiente. Il riconoscimento è stato tributato "per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta". Alle premiazioni nell'auditorium del ministero interverranno il ministro Sergio Costa, l'attore Neri Marcorè, testimonial 2019, e l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Conduurrà Massimo Cirri, autore e voce di Caterpillar su Rai Ra-



L'assessore Gianni Lampis

dio2. Lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 15 miliardi. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo, lo 0,88% del Pil. Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, soprattutto frutta e verdura, pane, prodotti da forno, latticini. E nelle scuole? L'indagine Reduce sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, lasciato nelle mense per ogni pasto. (a.palm.)

VOLONTARIATO L'ASSOCIAZIONE CONTINUA A LAVORARE IN RETE CON LA CARITAS E CON LE ALTRE REALTÀ D'AUIUTO CAPS E AREA 55

Un premio agli angeli del cibo Così è cresciuta «Avanzi popolo»

● Dopo il cavalierato al merito assegnato un anno fa a Marco Ranieri come legale rappresentante di «Avanzi Popolo», ora il gruppo ha vinto la settima edizione del Premio «Vivere a Spreco Zero», istituito dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il Ministero dell'Ambiente. Il riconoscimento, assegnato nella categoria InnovAction, è stato tributato «per la capacità di condividere con chi ne ha bisogno il cibo che rischia di finire sprecato o buttato perché scaduto».

«In questi anni siamo cresciuti tanto - spiega Ranieri - è cresciuta la rete di relazioni che era esattamente l'obiettivo che volevamo raggiungere. Avanzi Popolo non è un gruppo di *food angels* che in qualsiasi momento si attivano per prendere cibo da chi ne ha in eccesso e portarlo ai poveri, noi siamo una rete di relazioni che permette a sportelli Caritas di ricevere da parte di chi vuole donare. Abbiamo iniziato innescando una scintilla, oggi in alcuni casi ci sono strutture, bar, pub, ristoranti che non aspettano il nostro giorno



IN AZIONE Il gruppo ha vinto la 7ª edizione del «Vivere a spreco zero»

di raccolta per "utilizzare" i nostri volontari, ma autonomamente lo fanno e in maniera diretta. Era l'obiettivo al quale puntavamo».

E la rete di chi dona si sta allargando a macchia d'olio: partiti da Madonnella e Picone ora i volontari di Avanzi Popolo agiscono anche su Carbonara Triggiano e Terlizzi. «Si sono innescate dina-

miche che al momento agiscono sotto il nostro cappello ma che di fatto sono autonome - mette in evidenza Ranieri -, a Carbonara o Terlizzi operano associazioni locali che non siamo noi direttamente, perché non serve un mero trasporto di cibo, ma innescare cambiamenti, meccanismi diversi. È quello che sta accadendo, si

sta creando una comunità in movimento che cresce».

I piccoli semi alimentati da cuori che vibrano stanno dando frutti. I premi e i riconoscimenti rinforzano quanto è stato creato con il più puro spirito di solidarietà e condivisione. «Siamo molto felici per il premio ricevuto, come di tutti i riconoscimenti che stiamo ricevendo. Abbiamo vinto un bando del Comune per il contrasto agli sprechi alimentari e dal prossimo anno partiamo con tutta una serie di iniziative di sensibilizzazione per il consumo responsabile e puntando a rinforzare i punti di raccolta della Caritas. Cerchiamo di dotare di frigorifero questi punti di raccolta per poter distribuire i prodotti freschi. Il nostro è un impegno in collaborazione con tante altre "antenne" sul territorio: il Caps e Area 55, tanto per fare due esempi. La povertà cresce, per contenerla si devono decentralizzare i punti di contrasto per raggiungere più persone possibili, attivare tutte le forme di redistribuzione e coinvolgere la cittadinanza».

(r. sche.)

No allo spreco alimentare Da Bari la sfida (vincente) con Avanzi Popolo 2.0

La piattaforma sarà premiata oggi a Roma



Antonio Scotti
Abbiamo raccolto 20 mila chili di cibo tra diversi eventi

razione tra 70 imprese e 25 enti di carità e avviati due progetti di lotta allo spreco alimentare in due istituti del Comune di Bari».

Per il sistema di Avanzi Popolo 2.0 non si tratta del primo riconoscimento. A febbraio scorso, infatti, Marco Rannieri (barese e rappresentante legale di Farina o8o fondata con Scotti, Marco Costantino e Antonio Spera) ha ricevuto per tutto il gruppo di volontari l'onorificenza al Merito della Repubblica assegnata dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Con la motivazione: «Per l'appassionato impegno nel recupero e redistribuzione degli alimenti e nella promozione dell'educazione contro lo spreco». «L'at-



tività della onlus - prosegue Scotti - parte nel 2014. L'obiettivo principale è mettere in rete le realtà che hanno un surplus di cibo e chi invece non ne ha a sufficienza. Su questa

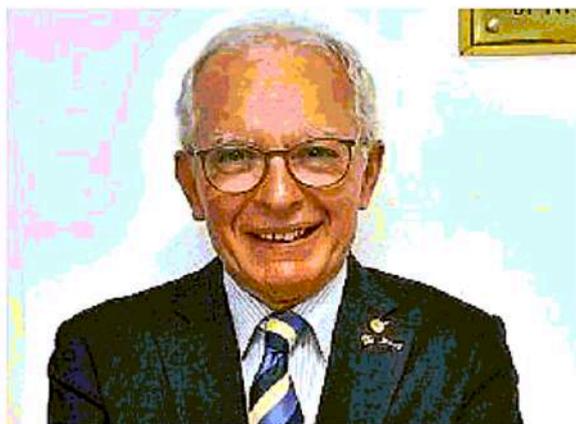
Il team

I componenti di «Avanzi Popolo 2.0»
Un modello per la Puglia

Ariele Holding **Premio plastic free** **ai negozi NaturaSì**

NaturaSì, la rete dei negozi bio del gruppo Ariele Holding di Conegliano, si è aggiudicata il premio “Vivere a spreco zero” per la riduzione della plastica. Il premio è stato consegnato ieri al Ministero dell’Ambiente. NaturaSì sta infatti eliminando dai negozi della catena le bottiglie d’acqua in plastica, installando distributori che erogano direttamente dalla rete idrica acqua opportunamente trattata. Allo stesso modo ha eliminato le confezioni in plastica dei prodotti erogandoli, dove possibile, alla spina.

«Il cibo non si spreca» Lo dice Confcommercio



Si tiene oggi alle ore 15 nell'Auditorium della sede di Confcommercio della provincia di Rimini (viale Italia 9/11) l'incontro di presentazione dell'iniziativa di Fipe - Confcommercio contro lo spreco alimentare. Si chiama "Rimpiattino" il nuovo modo di recuperare il cibo e le bevande che non sono state consumate durante il pasto al ristorante ed è fresco della 7ª edizione del premio "Vivere a spreco zero" con cui il ministero dell'Ambiente premia ogni anno enti pubblici e associazioni che si distinguono per l'impegno contro gli sprechi alimentari. All'incontro di presentazione del progetto, pronto a sbarcare sul nostro territorio, partecipano l'assessore all'Ambiente del Comune di Rimini, Anna Montini, Roberto Fabbri Area manager relazioni enti locali di Hera, Fausto Pecci Responsabile servizi ambientali di Hera e il presidente provinciale e consigliere nazionale di Fipe, Gaetano Callà (foto) che farà gli onori di casa presentando l'iniziativa agli operatori del territorio.



EDUCAZIONE ALIMENTARE

“Vivere a spreco zero”, Regione premiata

CAGLIARI. La Regione è stata premiata a Roma nell'edizione 2019 di 'Vivere a spreco zero', manifestazione promossa dalla campagna “Spreco zero” di Last minute market in sinergia con il ministero dell'ambiente, che assegna un riconoscimento per la sostenibilità a enti locali, imprese, scuole e cittadini. Il premio è stato assegnato per «aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso un progetto di mense sostenibili in 75 Comuni, supportando gli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e filiera corta, con anche iniziative di educazione alimentare nelle scuole e visite alle fattorie didattiche che hanno promosso la consapevolezza nel

consumo del cibo». Per l'assessore all'ambiente Gianni Lampis, che ha ritirato il premio: «L'impegno della Sardegna negli acquisti verdi della Pubblica amministrazione parte da lontano: siamo stati la prima regione italiana ad avere un piano in questa direzione. Da anni, il servizio sostenibilità ambientale e i sistemi informativi dell'assessorato hanno attivato un servizio di supporto tecnico dedicato non solo a tutte le pubbliche amministrazioni, ma anche alle imprese, che hanno bisogno di aiuto per realizzare bandi verdi (o partecipare, nel caso delle imprese), in ottemperanza ai criteri ambientali minimi stabiliti dai diversi ministeri».

LA SICILIA

3 settembre 2019

La 'hit' dello spreco, per 7 italiani su 10 in testa c'è il cibo

03/09/2019 - 12:30

Per 6 su 10, la prevenzione parte dai banchi di scuola



Roma, 3 set. (AdnKronos) - Aumenta la percezione dello spreco alimentare. Nella 'hit' degli sprechi, fotografata dai nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, il food waste risulta in testa: 7 italiani su 10 (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa) dichiarano di sprecare prima di tutto cibo. Le cause? E' scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato in eccesso nel 43%.

A seguire: sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e si guarda innanzitutto alle scuole (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega il presidente Swg Maurizio Pessato - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari".

Al secondo posto si guarda ai propri concittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani.

Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%).

Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale", sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè.

GREEN

A⁻ A⁺

Lunedì, 18 novembre 2019 - 17:30:00

Sostenibilità: menzione speciale a EniServizi premio Spreco Zero

Lunedì, 18 novembre 2019 - 17:30:00

Sostenibilità: menzione speciale a EniServizi premio Spreco Zero 2019

"Premio vivere a Spreco Zero 2019", tra i premiati: EniServizi, Comune di Torino, Regione Sardegna, FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi



Annunciati i vincitori dell'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco. Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, all'evento porterà il suo saluto il **Ministro dell'Ambiente Sergio Costa**

Va al **Comune di Torino**, per l'articolata visione "**Spreco Zero**" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari l'edizione 2019 del **Premio Vivere a Spreco Zero**, giunto alla 7^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 e della rete **Sprecozero.net**. La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come "Ecomoro" e #RePoPP per la raccolta differenziata.

Una menzione speciale è andata a EniServizi per il progetto sui servizi di ristorazione basato sulla **sicurezza alimentare, sulla cultura della sana alimentazione** e che valorizza l'impegno nel recupero e nella redistribuzione degli sprechi da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, dagli operatori ai consumatori finali, in un'ottica di economia circolare.

Menzione speciale nella categoria Enti pubblici alla **Regione Sardegna** per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane (Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e Sassari). Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Le premiazioni si svolgeranno **martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente** dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** e **protagonista** dell'appuntamento sarà **l'artista Neri Marcorè**, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno. Artista fra i più amati dal grande pubblico, Neri Marcorè, in parallelo con una straordinaria carriera artistica, si è impegnato in prima linea per sostenere la sostenibilità e sensibilizzare il suo pubblico sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano in rapporto a temi centrali come gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030.

"L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il **fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense scolastiche scuole l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente".

Le premiazioni si svolgeranno **martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente** dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** e **protagonista** dell'appuntamento sarà **l'artista Neri Marcorè**, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno. Artista fra i più amati dal grande pubblico, Neri Marcorè, in parallelo con una straordinaria carriera artistica, si è impegnato in prima linea per sostenere la sostenibilità e sensibilizzare il suo pubblico sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano in rapporto a temi centrali come gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030.

"L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il **fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense scolastiche scuole l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente".

"Siamo orgogliosi di partecipare alla campagna Spreco Zero, assolutamente in linea con quelli che sono i principi e i valori del modo differente di fare banca, che da oltre un secolo caratterizza il modo di operare delle banche di credito cooperativo – **spiega il DG Emil Banca Daniele Ravaglia** - Da sempre Emil Banca è attenta ai temi ambientali e supporta con servizi e personale dedicato le realtà che lavorano per un futuro sostenibile. In più, con il professor Segrè ci lega un rapporto ormai consolidato: siamo stati tra i primi a schierarci al suo fianco quando, proprio a poche centinaia di metri da qui, ha ideato e realizzato FICO, una struttura importante sia per le ricadute positive sulla città sia per diffondere una diversa cultura del cibo".

"Sono centinaia le buone pratiche di Comuni, Regioni e altri enti pubblici; i progetti di imprese italiane, le iniziative nate in seno alle scuole e attraverso progetti di Cittadinanza attiva - **osserva Luca Falasconi, curatore del Premio** - Da quest'anno abbiamo scelto di aprirci a nuove categorie perché la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare non possono che passare attraverso la diffusione delle buone pratiche. La categoria Ortofrutta è rivolta agli alimenti che sono nella hit degli sprechi: frutta e verdura; una categoria 'plasti free' ci aiuta a ragionare concretamente sulla rapida riduzione delle plastiche e innanzitutto di quelle ad uso alimentare ed idrico. Infine la categoria InnovAction permette di estendere la tecnologia alle buone pratiche antispreco anche a livello di cittadini e utenti privati: un'ottima strategia per ridurre lo spreco alimentare domestico che vale i 3 / 4 nella filiera dello spreco in Italia e nel mondo".

Sostenibilità, menzione speciale a EniServizi premio Spreco Zero 2019

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente dalle 15.30

[commenta](#) ▾ [altre news](#) ►

[Economia](#), [Energia](#), [Sostenibilità](#) · 18 novembre 2019 - 18.17



(Teleborsa) - Riconoscimento speciale per **EniServizi** (società del gruppo **Eni**) nell'ambito del **premio Spreco Zero 2019** giunto alla 7^a edizione e 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. La menzione speciale a Eni Servizi è andata per il progetto sui servizi di ristorazione basato sulla sicurezza alimentare, sulla cultura della sana alimentazione e che valorizza l'impegno nel recupero e nella redistribuzione degli sprechi da parte di tutti i soggetti coinvolti nella

filiera, dagli operatori ai consumatori finali, in un'ottica di economia circolare.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno.



3 settembre 2019

Troppo spreco di cibo, italiani chiedono educazione a scuola

Indagine Waste Watcher, lotta con più impegno per prevenzione

(ANSA) - ROMA, 3 SET - Aumentano la percezione dello spreco alimentare domestico e la convinzione che la lotta per contrastarlo debba partire dall'educazione scolastica: per 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014) quello alimentare è il settore in cui sprecano di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le buone pratiche per prevenire gli sprechi, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione "anti spreco" deve iniziare dai banchi di scuola. Emerge da un'indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg condotta dal 28 al 30 agosto su un campione di 1500 intervistati, presentata nel corso del lancio del "Premio Vivere a spreco zero" al ministero dell'Ambiente.

"Le ragioni che portano allo spreco" dice Maurizio Pessato vice presidente Swg osservatorio di indagine statistica "per il 63% sono il cibo scaduto", la causa è "un eccessivo acquisto" per il 58%; poi "il troppo cibo cucinato" (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%).

Sulla sensibilizzazione e le buone pratiche si guarda agli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) poi a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, per il 31%, artefici della sensibilizzazione in atto. Al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Poco percepita la sensibilizzazione da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%). Dopo il cibo, secondo gli intervistati, sprechiamo l'acqua (52%, in netto aumento rispetto al 2014, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati). Seguono mobilità (25% dall'8% precedente), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

Sulle possibili soluzioni per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% e' necessaria una lista della spesa e congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Poi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).(ANSA).

Vivere a spreco zero 2019, tornano Oscar per buone pratiche

Da Mattm e Last Minute Market per imprese, scuole e cittadini

(ANSA) - ROMA, 03 SET - Iniziative virtuose contro gli sprechi alimentari, di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo, e per la prima volta tra le altre, la categoria No Plastic Food & Drink, un riconoscimento alle azioni "per ridurre o eliminare l'uso delle plastiche". Torna il "Premio Vivere a spreco zero", giunto alla 7/a edizione, gli Oscar per le buone pratiche concrete e operative dedicato agli enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini che quest'anno avrà come testimonial l'artista Neri Marcorè. L'iniziativa presentata presso l'auditorium del ministero dell'Ambiente (Mattm) e' promossa dalla Campagna Speco Zero di Last Minute Market con lo stesso

Ministero nell'ambito del progetto per il dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole "60 Sei zero".

"Anche grazie ad iniziative come questa, il nostro impegno che da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare - sottolinea Mariano Grillo, Direttore Generale per i rifiuti e l'inquinamento Mattm - ha portato ad una diminuzione degli sprechi del 40-45% e per questo deve quindi proseguire mirando al raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

"La call per le candidature - spiega Luca Falasconi curatore del progetto '60 Sei Zero' - sarà aperta fino al 10 ottobre 2019, sul sito sprecozero.it dove si potranno caricare i progetti".(ANSA).

Vivere a spreco zero 2019, tornano Oscar per buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 03 SET - Il premio "Vivere a spreco zero 2019" presentato al ministero dell'ambiente inoltre prevede che singoli cittadini potranno inviare un tweet con hashtag #sprecozero indicando per esempio una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli per prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento, mentre il vincitore avrà una fornitura di prodotti agroalimentari. Ulteriori novità sono le categorie dedicate alla Produzione Ortofrutticola, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore e la Categoria InnovAction, accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019 e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.(ANSA).

Cibo, arriva a scuola kit delle buone pratiche anti spreco

Segre', educazione alimentare diventi programma scolastico

(ANSA) - ROMA, 03 SET - "Per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco" perché "proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare". Così il presidente di Last Minute Market Andrea Segre' ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente presso l'Auditorium dello stesso ministero a Roma.

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, - spiega Segre' - raccogliamo l'appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale".

Il Kit dedicato agli alunni delle scuole elementari dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all'educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il "Diario del giovane investigatore", un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.(ANSA).

3 settembre 2019

La 'hit' dello spreco, per 7 italiani su 10 in testa c'è il cibo

Per 6 su 10, la prevenzione parte dai banchi di scuola

 **TENDENZE**

 Mi piace 16  Condividi

 Share



(Fotolia)

Publicato il: 03/09/2019 12:21

Aumenta la percezione dello spreco alimentare. Nella 'hit' degli sprechi, fotografata dai nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, **il food waste risulta in testa: 7 italiani su 10 (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa) dichiarano di sprecare prima di tutto cibo.** Le cause? E' scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o

cucinato in eccesso nel 43%.

A seguire: sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e si guarda innanzitutto alle scuole (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega **il presidente Swg Maurizio Pessato** - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto **è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**".

Al secondo posto si guarda ai propri concittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani.

Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%).

Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale", sottolinea **il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè**.

3 settembre 2019

BUONE PRATICHE

Stili di vita: al via l'edizione 2019 del premio "Vivere a spreco zero"

Prende il via quest'oggi l'edizione 2019 di "Vivere a spreco zero", il premio promosso dalla campagna Spreco Zero con il ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero. Rivolto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, il contest – che giunge alla 7^a edizione – avrà come testimonial l'artista Neri Marcoré, che interverrà in occasione della consegna dei premi, prevista per il 26 novembre. "La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche – spiega Luca Falascioni, curatore del progetto -: da 7 anni il premio 'Vivere a spreco zero' riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo anno scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia". Le candidature saranno aperte fino al 10 ottobre. Il bando è disponibile sul sito sprecozero.it. I singoli cittadini potranno, dal 3 settembre al 10 ottobre, inviare un tweet con hashtag #sprecozero indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la giuria 2019 del premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

A Neri Marcorè il Premio Vivere a Spreco Zero 2019

L'annuncio è stato fatto questa mattina alla Fao in occasione della presentazione dei dati sullo spreco alimentare

4 settembre 2019



ROMA - Va all'artista Neri Marcorè il premio 'Vivere a Spreco Zero 2019' nella categoria testimonial. Il riconoscimento, promosso dalla campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market, sarà consegnato nel novembre 2019 insieme ai premi per le migliori Buone pratiche di Enti pubblici, scuole, aziende e cittadini. L'annuncio è stato fatto alla Fao in occasione della presentazione dei dati sullo spreco alimentare in vista della sesta Giornata Nazionale di Prevenzione.

Il riconoscimento a Marcorè, spiegano, è per "il passo sostenibile che l'uomo dovrà tenere per garantire un futuro armonioso al pianeta: valore che perfettamente si rispecchia nelle scelte artistiche e nell'impegno personale di Neri Marcorè, spesso in prima linea per sostenere la sostenibilità, sensibilizzando, anche in scena, sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano". La campagna 'Spreco Zero' di Last Minute Market è attiva dal 2010 e vuole essere un esempio concreto di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare in Italia.

ANSA.it > Piemonte > **A Torino il premio Vivere a Spreco Zero**

A Torino il premio Vivere a Spreco Zero

Premi a scuola di Caggiano (Salerno) e Avanzi popolo di Bari

Redazione ANSA

18 novembre 2019
16:07
NEWS

 Suggerisci

 Facebook

 Twitter

 Altri

 A+  A  A-

 Stampa

 Scrivi alla redazione



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE 

(ANSA) - TORINO, 18 NOV - Va al Comune di Torino, per il sostegno alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 7/a edizione. Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

L'azione antispreco a Torino va dal FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre iniziative come "Ecomoro" e #RePoPP per la raccolta differenziata.

"Questo importante premio va all'impegno quotidiano della nostra Amministrazione ma soprattutto ai tantissimi volontari che ogni giorno si pongono al servizio di chi ha bisogno, coniugando il tema dell'economia circolare nell'ambito della solidarietà - afferma l'assessore comunale all'Ambiente, Alberto Unia -. Dedico questo premio al loro lavoro e, per quanto ci riguarda, proseguiremo nella direzione della diffusione di una cultura del riuso e del recupero contro ogni spreco".

Food waste, Torino città a 'Spreco Zero'

Premiate le migliori buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari in Italia

📄 BEST PRACTICES

👍 Mi piace 21 🔄 Condividi 🐦 Tweet 🌐 Share



Publicato il: 18/11/2019 15:35

Va al **Comune di Torino**, per "l'articolata visione 'Spreco Zero' e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari" l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

"La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una **Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna** per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria **Imprese** vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una **Menzione speciale** è andata a **Eniservizi** per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare".

Per la categoria **prevenzione sprechi Ortofrutta** vince **Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per “l’adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco”.

Per la categoria **Scuole** ha vinto il **progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno)**, con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'.

Per la categoria legata alla **Cittadinanza Attiva** il Premio 2019 va all'**Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria **No Plastic Food&Drink** vince **Natura Sì** per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria **InnovAction** il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese **Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell’Auditorium del ministero dell’Ambiente dalle 15.30: all’evento porterà il suo saluto il ministro dell’Ambiente Sergio Costa e protagonista dell’appuntamento sarà l’artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

“L’orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il **fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale”.

DiRE[®]

AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Tg Ambiente 26 novembre 2019

TG **AMBIENTE**



PREMIO VIVERE
VII EDIZIONE - 2019 **A SPRECO ZERO**

2019 **SPRECO ZERO**
CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE

last minute market

60sei ZERO

MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICURTÀ NEUTRITÀ 2014

DiRE PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2019 A COMUNE TORINO

TG **AMBIENTE**



cuore nel

DiRE PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2019 A COMUNE TORINO

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2019 A COMUNE TORINO

Va al Comune di Torino “per l’articolata visione ‘Spreco Zero’ e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari”

l’edizione 2019 del premio ‘Vivere a Spreco Zero’. Nato nel 2010 è l’unica campagna di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare, promossa da Last Minute Market e realizzata con il ministero dell’Ambiente e i progetti Reduce e 60 Sei Zero.

Menzione speciale nella categoria Enti pubblici alla Regione Sardegna per il suo progetto consolidato di

mense sostenibili in 75 Comuni. Per la categoria Scuole premiato il Comune di Caggiano (Salerno) con il progetto ‘Mensa a spreco zero e zero rifiuti’ rivolto a scuole e famiglie. Nella categoria Imprese premio alla FIPE- Federazione italiana pubblici esercizi “per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi” nella ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno in 875 ristoranti di 22 città.



26 novembre 2019

A Neri Marcorè il premio 'Vivere a spreco zero'



La consegna del riconoscimento al ministero dell'Ambiente

Neri Marcorè testimonial premio Vivere a spreco zero

Costa, festeggiata l'Italia che crede nella tutela dell'ambiente



(ANSA) - ROMA, 27 NOV - Consegnati gli 'Oscar' della sostenibilità a Comuni, Imprese, Scuole e Cittadini al ministero dell'Ambiente. Testimonial dell'edizione 2019 del premio 'Vivere a spreco zero', Neri Marcorè che ha sottolineato il suo appoggio quotidiano alle buone pratiche. Riconoscimento al Comune di Torino per i progetti "Spreco zero" messi in atto a 360 gradi, dalla prevenzione/recupero degli sprechi alla sensibilizzazione dei cittadini. Menzione Speciale alla Regione Sardegna per le mense scolastiche. Nella categoria Imprese vince Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane. Menzione speciale a Eniservizi. Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione frutticoltori estensi Ferrara, per l'adozione di una tecnologia innovativa che consente di commercializzare e gestire in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco.

"Oggi - ha detto il ministro dell'Ambiente, Sergio Costa in un messaggio - abbiamo festeggiato l'Italia che crede nella tutela dell'ambiente e lotta contro lo spreco di risorse. Dobbiamo eliminare progressivamente le cattive abitudini: ognuno di noi può e deve fare la propria parte".

Per la categoria Scuole vince il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), e va all'Associazione Assffron di Trento il primo premio nella categoria dedicata ai progetti di Cittadinanza attiva. Nella nuova categoria Plastic Free vince Natura Sì per il progetto no plastic di erogazione idrica e infine nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi popolo 2.0 Bari ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. In Italia lo spreco complessivo di cibo vale oltre 15 miliardi di euro i 3/4 dello spreco nelle nostre case. Il Premio è promosso con il ministero dell'Ambiente dalla campagna 'Spreco Zero'. A promuoverlo l'agroeconomista Andrea Segrè. (ANSA).

Spreco alimentare, premiato progetto Rimpiattino

Riconoscimento alla Fipe. Evitati rifiuti di 15mila pasti

27 novembre 2019



(ANSA) - ROMA - Premiato a Roma il progetto Rimpiattino della Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe) contro lo spreco alimentare. Il riconoscimento è stato assegnato oggi presso il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della 7/a edizione del premio Vivere a Spreco Zero. Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria "Imprese". Al progetto la Fipe - si legge in una nota - ha cominciato a lavorare in seguito all'entrata in vigore della legge 166, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria la parlamentare Maria Chiara Gadda. "La battaglia contro lo spreco alimentare - commenta il consigliere della Federazione italiana dei pubblici esercizi Rodolfo Citterio - è prima di tutto culturale e gli oltre 110 mila ristoratori italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio". "Grazie al progetto Rimpiattino, realizzato insieme a Comieco, siamo riusciti - aggiunge - a evitare che la quantità di cibo di circa 15 mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso". "Essere stati premiati - conclude Citterio - da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino. Nel corso dell'anno abbiamo distribuito 35 mila rimpiazzini in 875 ristoranti di 22 città e la risposta dei clienti è stata straordinaria".

A Honda Motor Europe Italia l'Oscar della sostenibilità

Filiale premiata a Roma nella categoria Mobilità

Redazione ANSA ROMA 28 NOVEMBRE 2019 10:01



Honda Motor Europe Italia ha conquistato il premio Vivere a spreco zero 2019, considerato l'Oscar della mobilità italiana. Il prestigioso riconoscimento sottolinea le pratiche virtuose che creano il minor impatto possibile su ambiente, territorio e contesto socio-economico, messe in atto da imprese, enti pubblici e terzo settore all'insegna della sostenibilità. La Filiale della Costruttore nipponico è stata premiata nella categoria 'Mobilità sostenibile', nel corso della cerimonia conclusiva della settima edizione della manifestazione, tenutasi a Roma, presso l'Auditorium del Ministero dell'Ambiente. Le motivazioni recitano: "grazie agli straordinari e innovativi piani di sviluppo portati avanti dalla Casa Giapponese per realizzare la piena elettrificazione dei suoi principali modelli in Europa entro il 2022". Tra questi c'è la nuova elettrica Honda e, recentemente presentata nei principali saloni internazionali e destinata alla commercializzazione anche nel mercato europeo. La nuova city car elettrica sarà in vendita in Italia dalla prossima primavera, e guiderà il processo di elettrificazione di Honda in Europa.

Promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna, la manifestazione ha premiato gli sforzi industriali compiuti dall'azienda orientale compiuti per "rispondere con tempestività ai profondi cambiamenti in atto nel mercato automotive e alle nuove preferenze dei consumatori sempre più sensibili al tema della mobilità green e sostenibile".

Honda, a filiale Italia Oscar della Sostenibilità 2019 per impegno green

📄 **WORLD IN PROGRESS**



La consegna del premio a Honda Italia

Publicato il: 28/11/2019 13:47

Honda Motor Europe Italia è stata **premiata con l'Oscar della Sostenibilità nella settima edizione del Premio 'Vivere a Spreco Zero'**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna.

Nella categoria "Mobilità Sostenibile", la filiale italiana della casa giapponese è stata premiata

grazie agli straordinari e innovativi piani di sviluppo portati avanti dalla casa giapponese per realizzare la piena elettrificazione dei suoi principali modelli in Europa entro il 2022.

Si tratta - ricorda Honda - di "**sforzi industriali che intendono rispondere con tempestività ai profondi cambiamenti in atto nel mercato automotive e alle nuove preferenze dei consumatori** sempre più sensibili al tema della mobilità green e sostenibile". A suscitare il vivo interesse della giuria è stata, in particolare, **la 'Honda e', la nuovissima auto 100% elettrica** sviluppata dalla Casa di Tokyo per il mercato europeo. La nuova city car elettrica verrà introdotta sul mercato italiano nella prossima primavera, e guiderà il processo di elettrificazione di Honda in Europa.

Prima pagina

Prima Pagina del 4 settembre 2019



04/09/2019

Condividi

Vai al programma

Aggiungi a Playlist

con Beda Romano

Gettati 15 miliardi di cibo

La lotta allo spreco alimentare deve ripartire dalla scuola. Lo chiedono 6 italiani su 10, stando all'ultimo sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, che ha "misurato" la sensibilità della popolazione circa un fenomeno che sta assumendo dimensioni più che preoccupanti.

Nonostante che, nel 2018, soltanto l'1% della popolazione abbia dichiarato di cestinare cibo quotidianamente (quattro anni prima lo ammetteva un italiano su due), lo spreco alimentare, nel nostro Paese, pesa per 700,7 grammi di cibo pro capite a settimana, [...] pari a allo 0,88% del Pil, letteralmente gettati via ogni anno.

A questa montagna di cibo (e di soldi), vanno aggiunti gli alimenti sprecati nel circuito della grande distribuzione, stimati in ulteriori 220mila tonnellate all'anno [...]. E nelle scuole non va meglio, visto che, ogni giorno, nel piatto di ciascuno studente restano 90 grammi di cibo non consumato e 27 grammi di alimenti ancora intatti. Da qui l'appello degli italiani affinché, proprio dalle scuole, riparta una vera educazione alimentare, per ridurre lo spreco, fino a dimezzarlo entro il 2030, secondo l'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. [...]

Un ulteriore stimolo alle scuole arriva dalla settima edizione del Premio "Vivere a spreco zero". Promosso dalla campagna "Spreco zero" con il ministero dell'Ambiente [...] è aperto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini che, fino al 10 ottobre, potranno candidare buone pratiche anti-spreco andando sul sito sprecozero.it. [...] Il premio "Vivere a spreco zero" riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. Perché, a ben guardare, lo spreco non si limita al cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, sprechiamo acqua (lo dichiara il 52% degli italiani, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%),

Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi, o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43% [...].

Secondo il 64% degli italiani, per limitare gli sprechi sarebbe sufficiente stilare una lista della spesa pria di entrare in un supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male pria di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze.



4 settembre 2019

CIBO, ARRIVA A SCUOLA IL KIT DELLE BUONE PRATICHE ANTI SPRECO

📅 04 settembre 2019



Secondo il presidente di Last Minute Market, Andrea Segré, c'è un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente

"Per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco" perché "proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare". Così il presidente di Last Minute Market Andrea Segré ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente presso l'Auditorium dello stesso ministero a Roma. "A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, - spiega Segré - raccogliamo l'appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale". Il Kit dedicato agli alunni delle scuole elementari dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all'educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il "Diario del giovane investigatore", un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.

Caterpillar

Caterpillar del 26/11/2019



[★ Vai al programma](#) [☰ Aggiungi a Playlist](#) [🔗 Condividi](#)

Michele Pastorello, coordinatore centro operativo nazionale emergenza Croce Rossa / Convocazione ascoltatori / Antonio Scotti ideatore di Avanzi Popolo 2.0 - premio "Spreco Zero" / Telefonate dall'Albania per il terremoto / Alessandro Scillitani, regista di "Centoventi contro Novecento" / ascoltatori : partite tra categorie



Matrimoni a spreco zero: premiata l'iniziativa pugliese di “Avanzi popolo”

Il progetto ha vinto il premio di Last Minute Market e Ministero dell'Ambiente.



27 NOVEMBRE 2019



Combattere lo spreco di cibo mettendo a disposizione dei **frigoriferi solidali**. È questa l'idea di **"Avanzi Popolo"**, il collettivo pugliese che si è aggiudicato il premio di Last Minute Market e Ministero dell'Ambiente.

Un gruppo di 4 ideatori (Marco Ranieri, Antonio Scotti, Marco Costantino e Antonio Spera) che sono riusciti a raccogliere il favore di altre centinaia di persone con il **comune obiettivo di raccogliere gli avanzi di cibo** e di **ridistribuirli** (in pochissimo tempo) a chi ne ha bisogno.

Antonio Scotti, fin dall'inizio di questa avventura, ha parlato di numeri: *"il 43% dello spreco alimentare **proviene dalle case**. Ci piacerebbe che le persone mettessero a disposizione quei prodotti che altrimenti finirebbero nella spazzatura"*.

Ma dallo **scambio tra privati** si è passati in breve tempo al coinvolgimento di imprese, ristoranti e **grandi eventi** (in particolare i **matrimoni**), che - come si può immaginare - hanno **eccedenze di cibo** decisamente più importanti rispetto alle singole famiglie. Numerose sono le **coppie di sposi** che hanno già **aderito all'iniziativa** di *foodsharing* made in Puglia. E fino ad ora sono già **decine di migliaia i chili di cibo recuperato** e ridistribuito che, altrimenti, sarebbe finito nella spazzatura.

L'**organizzazione è semplice**: l'accordo tra domanda e offerta viene fatto in anticipo. **I volontari si presentano alla fine della festa** e recuperano tutto ciò che il ristorante fa già trovare imballato (esclusi i cibi più a rischio, come carne e pesce crudi). Poi le associazioni ridistribuiscono il cibo alle famiglie o alle mense.



3 settembre 2019



Spreco alimentare, in arrivo nelle scuole il Kit delle Buone Pratiche

Spreco Alimentare. In arrivo per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari, il kit delle buone pratiche.

Dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa e come se la passa il cibo nella dispensa.

“Kit antispreco – spiega il presidente di Last Minute Market, **Andrea Segrè** – perché proprio dalla scuola, dove abbiamo un **avanzo medio** di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”.

“A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico – aggiunge Segrè – raccogliamo l'**appello dei cittadini** che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo

rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi **programma scolastico**, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale”.

Nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno.

Nel 2018, solo l'1% degli italiani ha dichiarato di **cestinare il cibo** quotidianamente.

L'impegno per la **prevenzione** dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti.

Resta però ancora molto da fare.

Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia per un valore di 3,76€ settimanali e di 196 euro secondo i test scientifici dei “Diari di famiglia” del **progetto REDUCE** – Ministero dell'Ambiente / Università di Bologna Distal.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi di euro, ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera stimato in oltre 3 miliardi di euro, ovvero il 21,1% del totale.

Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre **15 miliardi di euro**.

Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello **0,88% del Pil**.

Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di **220.000 tonnellate di cibo sprecato** ogni anno, 2.89kg/pro capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018).

Spreco alimentare, ecco il decalogo delle buone abitudini alimentari

L'indagine REDUCE sulla **refezione scolastica** ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto.

È dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i dati 2019 dell'**Osservatorio Waste Watcher** di Last Minute Market / Swg, perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

"Sono dati che testimoniano l'importanza di **buone pratiche** da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case" – sottolinea il

presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè.ù

Per questo arriva la 7° edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'**educazione ambientale**.

Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio.

Quest'anno, accanto alle categorie consuete Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella **No Plastic Food & Drink**: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente.

Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».



27 novembre 2019







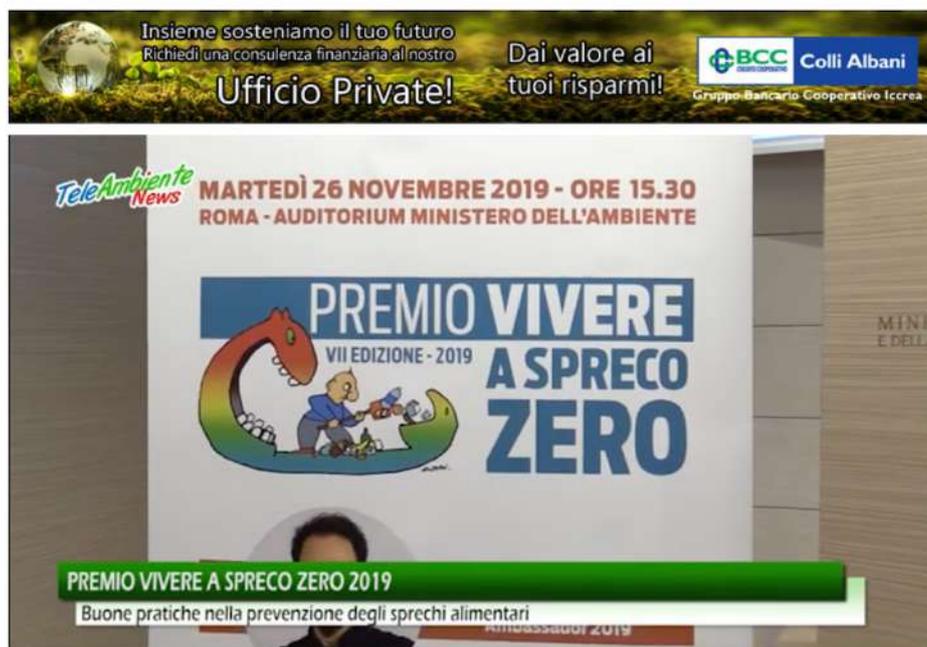
27 novembre 2019

Premio Vivere a Spreco Zero 2019, buone pratiche contro gli sprechi

© 27 Novembre 2019 Redazione



A Roma la cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 7ª edizione e promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Distal. Testimonial d'eccezione l'attore Neri Marcorè.



Alla consegna del Premio, condotta da **Massimo Cirri**, autore e voce del programma cult Caterpillar di Rai Radio2, sono intervenute alcune firme del giornalismo ambientalista, come **Antonio Cianciuolo** e **Marco Fratoddi**, e il testimonial dell'evento **Neri Marcorè**, premiato per "il passo sostenibile che si rispecchia nelle sue scelte artistiche e nell'impegno personale".



Il Premio "Vivere a Spreco Zero", promosso con il Ministero dell'Ambiente e dalla campagna Spreco Zero, giunto alla 7^a edizione, ha premiato con la consegna dei piccoli "Oscar" della sostenibilità Enti pubblici, imprese, scuole e cittadini: dal Comune di Torino alla FIPE, alla piattaforma Avanzi Popolo di Bari, da Natura Sì al gruppo Assfron di Cittadinanza attiva.



Università plastic-free anche a Roma. 30mila borracce per dire stop alla plastica

L'attore, attraverso molti spettacoli e iniziative, ha scelto di stare in prima linea per sostenere i valori della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente, come il festival "Risorgimarche".

L'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, è sostenuta da un pool di imprese partner: sono Gruppo Hera, Alce Nero, Conapi Mielizia, Conad, Camst group, Unitec, Natura Nuova e Morini Group, affiancate da Emilbanca, Whirlpool, Ima, Giò Style, Istituto Italiano Imballaggio e Vog Assomela.

Spreco alimentare, in arrivo nelle scuole il Kit delle Buone Pratiche

I VINCITORI:

- il Comune di Torino, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari ha vinto l'edizione 2019 nella categoria Enti pubblici. Una Menzione speciale è andata anche alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni;
- nella categoria Imprese ha vinto il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la FIPE, **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno. Una menzione speciale è andata a ENIservizi per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare;
- per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince AFE **Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di gestire in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco;
- per la categoria Scuole ha vinto il progetto **Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno)**, con il progetto "Mensa a spreco zero e zero rifiuti", che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie;
- per la categoria legata alla **Cittadinanza Attiva** il Premio 2019 è andato all'**Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari;
- nella nuova categoria **No Plastic Food&Drink** ha vinto **Natura Sì** per il progetto di erogazione idrica Plastic Free che porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera;
- nella categoria **InnovAction** il Premio Vivere a Spreco Zero è andato alla Piattaforma pugliese **Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi;
- nella categoria **Mobilità Sostenibile** ha vinto **Honda Motor Europe Italia**, per aver potenziato i suoi piani di elettrificazione in Europa, rispondendo con tempestività ai cambiamenti nel mercato e nel comportamento dei consumatori sul tema della mobilità sostenibile.

GIORNALE DI SICILIA

TERRA E GUSTO

HOME » TERRA E GUSTO » NERI MARCORÈ TESTIMONIAL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Neri Marcorè testimonial premio Vivere a spreco zero

27 Novembre 2019





(ANSA) - ROMA, 27 NOV - Consegna gli 'Oscar' della sostenibilità a Comuni, Imprese, Scuole e Cittadini al ministero dell'Ambiente. Testimonial dell'edizione 2019 del premio 'Vivere a spreco zero', Neri Marcorè che ha sottolineato il suo appoggio quotidiano alle buone pratiche. Riconoscimento al Comune di Torino per i progetti "Spreco zero" messi in atto a 360 gradi, dalla prevenzione/recupero degli sprechi alla sensibilizzazione dei cittadini. Menzione Speciale alla Regione Sardegna per le mense scolastiche. Nella categoria Imprese vince Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane. Menzione speciale a Eniservizi. Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione frutticoltori estensi Ferrara, per l'adozione di una tecnologia innovativa che consente di commercializzare e gestire in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco.

"Oggi - ha detto il ministro dell'Ambiente, Sergio Costa in un messaggio - abbiamo festeggiato l'Italia che crede nella tutela dell'ambiente e lotta contro lo spreco di risorse. Dobbiamo eliminare progressivamente le cattive abitudini: ognuno di noi può e deve fare la propria parte".

Per la categoria Scuole vince il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), e va all'Associazione Assffron di Trento il primo premio nella categoria dedicata ai progetti di Cittadinanza attiva. Nella nuova categoria Plastic Free vince Natura Sì per il progetto no plastic di erogazione idrica e infine nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi popolo 2.0 Bari ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. In Italia lo spreco complessivo di cibo vale oltre 15 miliardi di euro i 3/4 dello spreco nelle nostre case. Il Premio è promosso con il ministero dell'Ambiente dalla campagna 'Spreco Zero'. A promuoverlo l'agroeconomista Andrea Segrè. (ANSA).

Spreco alimentare, premiato progetto Rimpiattino

27 Novembre 2019



© ANSA

(ANSA) - ROMA - Premiato a Roma il progetto Rimpiattino della Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe) contro lo spreco alimentare. Il riconoscimento è stato assegnato oggi presso il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della 7/a edizione del premio Vivere a Spreco Zero. Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria "Imprese". Al progetto la Fipe - si legge in una nota - ha cominciato a lavorare in seguito all'entrata in vigore della legge 166, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria la parlamentare Maria Chiara Gadda. "La battaglia contro lo spreco alimentare - commenta il consigliere della Federazione italiana dei pubblici esercizi Rodolfo Citterio - è prima di tutto culturale e gli oltre 110 mila ristoratori italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio". "Grazie al progetto Rimpiattino, realizzato insieme a Comieco, siamo riusciti - aggiunge - a evitare che la quantità di cibo di circa 15 mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso". "Essere stati premiati - conclude Citterio - da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino. Nel corso

dell'anno abbiamo distribuito 35 mila rimpiazzini in 875 ristoranti di 22 città e la risposta dei clienti è stata straordinaria".



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

3 settembre 2019

Comunicati Stampa » Presentata la settima edizione del premio "Vivere a spreco zero" 2019

PRESENTATA LA SETTIMA EDIZIONE DEL PREMIO "VIVERE A SPRECO ZERO" 2019



Fino al 10 ottobre le candidature. La premiazione alla presenza di Neri Marcorè

Roma, 3 settembre 2019 - Presentato stamane all'auditorium del ministero il premio "Vivere a spreco zero" 2019, dedicato alle buone pratiche nella prevenzione degli sprechi alimentari. Giunto alla settima edizione, promosso, oltre che dal ministero, dalla campagna "Spreco zero" di "Last minute market" nell'ambito del progetto "60 Sei zero", è rivolto a imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini.

Fino al 10 ottobre le buone pratiche potranno essere candidate sul sito sprecozero.it. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, il 16 ottobre a Bologna, al Fico. La premiazione avverrà a Roma a fine novembre alla presenza dell'attore Neri Marcorè.

La giuria, presieduta dal presidente e fondatore di "Last minute market" Andrea Segré, è coordinata dal curatore del progetto "60 Sei zero" Luca Falasconi ed è composta, tra gli altri, dai giornalisti Antonio Cianciullo, Roberto Giovannini, Marco Fratoddi e Massimo Cirri.

Alla presentazione sono intervenuti il direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento del ministero Mariano Grillo, Segré, Falasconi e il presidente Swg Maurizio Pessato.

Il direttore Grillo, che ha portato i saluti del ministro Sergio Costa, ha ricordato le iniziative contro lo spreco alimentare che il ministero ha sostenuto, sia a livello nazionale sia a livello europeo, dal programma nazionale di prevenzione dei rifiuti alle Carte di Bologna e di Milano, dalla collaborazione con l'università di Bologna per il progetto "Reduce" al recepimento concreto delle direttive comunitarie.

"Il miglior spreco, come il miglior rifiuto, è quello che non si fa" - ha affermato Segré, che ha sottolineato l'importanza delle buone pratiche da individuare, adottare e veicolare per la prevenzione e riduzione degli sprechi.

I nuovi dati 2019 dell'osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg sono stati illustrati da Pessato che ha ricordato, tra l'altro, come in cima agli sprechi ci sia il cibo (per 7 italiani su 10), l'acqua e la mobilità.

Sulle novità di questa edizione del premio si è soffermato Falasconi. Tre le nuove categorie: "No plastic food & drink", rivolta a chi ha eliminato la plastica; produzione ortofrutticola, riservata a chi si sia dotato di soluzioni innovative per ridurre lo spreco alimentare; "InnovAction", destinata a chi ha attuato un progetto caratterizzato da innovazione digitale o tecnologica sempre finalizzato alla riduzione dello spreco alimentare.

Pesa 700 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di oltre 3 euro settimanali e di 196 euro annuali, come attestano i "Diari di famiglia" del progetto "Reduce" del ministero/università di Bologna Distal. Abbiamo cambiato direzione rispetto al passato, e in meglio, ma c'è ancora molto da fare.

milleunadonna

3 settembre 2019

Le cause

E' **scaduto** nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato in eccesso nel 43%. A seguire: sprechiamo **acqua** (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), **energia elettrica** (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

Promuovere l'attenzione e la prevenzione

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e **si guarda innanzitutto alle scuole** (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega il presidente Swg Maurizio Pessato - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari".

Al secondo posto si guarda ai propri **concittadini** (per 4 italiani su 10), quindi agli **enti pubblici** (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare?

La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche **congelare i cibi** che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a **non cucinare più del necessario** (51%), **riutilizzare gli avanzi** e gli scarti dei pasti (49%), **verificare se i cibi sono davvero andati a male** prima di buttarli (49%), **ordinare meglio il cibo nel frigo** con attenzione alle scadenze (43%). *

3 settembre 2019

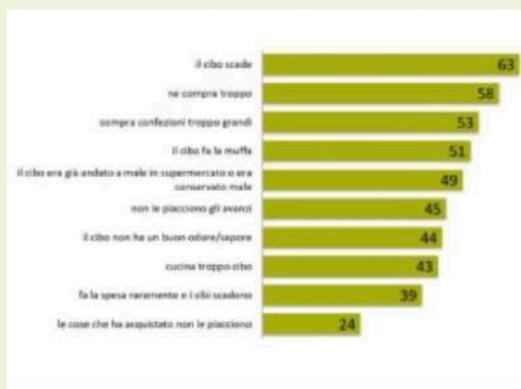


Per sette italiani su dieci lo spreco alimentare si batte tra i banchi di scuola. Al via il premio 'Vivere a Spreco Zero 2019'

A pochi giorni dal via al nuovo anno scolastico - riparte il premio Vivere a Spreco Zero, il contest nazionale per le buone pratiche di enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini, testimonial 2019 l'artista Neri Marcorè

Nel 2014 un italiano su 2 "dichiara" di gettare cibo quasi ogni giorno. **Nel 2018 solo l'1% degli italiani "ha dichiarato" di cestinare il cibo** pressoché quotidianamente. L'impegno per la **prevenzione dello spreco alimentare**, che dal 2010 porta avanti la **campagna Spreco Zero di Last Minute Market**, ha iniziato a dare i suoi frutti. Eppure **molto resta ancora da fare**, ad ogni livello: nelle nostre case, nelle scuole, nella distribuzione. **Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia**, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto REDUCE – Min. Ambiente / Università di Bologna Distal. **Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi €** (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in **oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €)**, ovvero il 21,1% del totale, **Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi €**, per l'esattezza **15.034.347.348 €**. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta **quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo** in Italia: **parliamo dello 0,88% del Pil** (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la **distribuzione**, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la **stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno**, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018).

E **nelle scuole**? L'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato **un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente**, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. **Ma è dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile**, secondo gli italiani: lo testimoniano i **nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg**, **perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**, in rapporto quindi alle nuove generazioni.



«Sono dati che testimoniano l'importanza di **buone pratiche da individuare, adottare e veicolare** sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - **sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** – Per questo arriva la **7ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, **raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma**

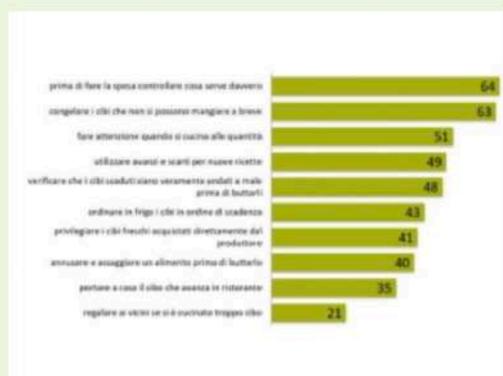
scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio. Quest'anno, accanto alle categorie consuete - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini – il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella **No Plastic Food & Drink**: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

Promosso dalla campagna **Spreco Zero** con il **Ministero dell'Ambiente**, attraverso il **progetto 60 Sei ZERO**, il **Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, Amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini**, quest'anno con un **testimonial davvero speciale, l'artista Neri Marcorè**, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019.

L'iniziativa è stata presentata oggi – martedì 3 settembre – nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal Direttore Generale per i rifiuti e l'inquinamento **Mariano Grillo**, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè** e con il curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** che ha spiegato: «**la sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche**: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È **un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia ...** ».

«**I dati emersi dal progetto REDUCE-** ha affermato il direttore Grillo - **indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico.** Gli italiani stanno dunque aumentando la loro sensibilità al problema e stanno focalizzando la loro attenzione sui comportamenti che possono generare sprechi, cercando in qualche modo di cambiare il loro atteggiamento rispetto alla questione cibo-spreco. Questo è certamente un ottimo risultato, ma c'è ancora da migliorare a tutti i livelli a partire dalle mense scolastiche, alla ristorazione e alla grande distribuzione. L'impegno che il Ministero dell'Ambiente da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare deve quindi proseguire mirando al **raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**».

La call del Premio Vivere a Spreco Zero, ovvero il processo di candidatura, sarà aperta dal 3 settembre al 10 ottobre 2019 secondo il bando indicato sul sito sprecozero.it con semplici modalità per uploadare il proprio progetto. Non mancheranno i riconoscimenti per le **buone pratiche dei cittadini**: per l'impegno personale, le esperienze, le buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I gruppi organizzati di cittadini, dunque **le Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema**, potranno candidarsi con i loro progetti. E così i **singoli cittadini**, inviando dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag #sprecozero indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.



No Plastic Food & Drink è la nuova categoria del Premio, riservata al migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che, negli ultimi tre anni, abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di ridurre o eliminare l'uso di queste plastiche. Ulteriore novità è la categoria dedicata alla **Produzione Ortofrutticola**, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore che si siano dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come ha fatto Unitec, una delle prime aziende vincitrici nella categoria imprese, attualmente supporter di

questo impegno. E ci sarà anche la **Categoria InnovAction**, accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata.

La **Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero**, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market **Andrea Segrè**, è coordinata dal curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** ed è integrata, fra gli altri, dai giornalisti **Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, Massimo Cirri, Roberto Giovannini**. Le **terne finaliste** saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I **vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019** e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Media partner del Premio Vivere a Spreco Zero è **Rai Radio2**. Sostengono il Premio, nelle diverse categorie, le imprese **Unitec, Conapi Mielizia, Alce Nero, Assomela – VOG**. La sensibilizzazione della campagna Spreco Zero è affiancata da ulteriori imprese che credono nell'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare: sono Conad, Camst, EmilBanca, Whirlpool, Gruppo Hera, Natura Nuova, Istituto Italiano Imballaggio, IMA, Giò Style.

I NUOVI DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2019

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e l'appello guarda innanzitutto alle scuole. I **nuovi dati 2019** dell'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market /Swg sono stati illustrati dal **presidente Swg Maurizio Pessato**: «Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi – ha spiegato - Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che **ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**». Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). **Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto**, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Volendo tracciare una ideale "hit", gli sprechi alimentari sono saldamente in testa perchè 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare innanzitutto cibo (68% con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). Quindi sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: **secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).**

3 settembre 2019

Italiani spreconi di cibo: è vero, la scuola ci educa! In arrivo il kit delle buone pratiche e il premio "Vivere a spreco zero"

Di **Alessandro Giuliani** - 03/09/2019



Una mensa scolastica

Gli italiani, almeno in fatto di alimenti, si rendono conto di essere degli "spreconi": sono così convinti dello spreco alimentare domestico che praticano che chiedono a gran voce di introdurre un'educazione scolastica sulla materia.

Secondo 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014), quello alimentare è infatti il settore in cui sprecano di più e 6 su 10

ritengono che la sensibilizzazione "anti spreco" deve iniziare dai banchi di scuola. In generale, sulla sensibilizzazione e le buone pratiche, solo il 27% degli italiani ritengono che le scuole si adoperino.

La ricerca

Le percentuali derivano da un'indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg condotta dal 28 al 30 agosto su un campione di 1.500 intervistati, presentata il 3 settembre nel corso del lancio del premio "Vivere a spreco zero" al ministero dell'Ambiente.

“Le ragioni che portano allo spreco – ha detto Maurizio Pessato vice presidente Swg osservatorio di indagine statistica – per il 63% sono il cibo scaduto”, la causa è “un eccessivo acquisto” per il 58%; poi “il troppo cibo cucinato” (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%).

La risposta al problema

Come risposta al problema, il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè ha annunciato una nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell’Ambiente: “per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco”.

Perché “proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”.

Raccolto l’appello dei cittadini

A pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, – spiega Segre’ – raccogliamo l’appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale”.

Il Kit, dedicato agli alunni della scuola primaria, dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all’educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il “Diario del giovane investigatore”, un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.

Ecco il premio “Vivere a spreco zero”

Tra le iniziative virtuose contro gli sprechi, c’è anche il ritorno del premio “Vivere a spreco zero”, giunto alla 7/a edizione, con gli Oscar per le buone pratiche concrete e operative

dedicato agli enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini: quest'anno l'iniziativa avrà come testimonial l'artista Neri Marcoré.

Si tratta di un progetto promosso dalla Campagna Speco Zero di Last Minut Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del progetto per il dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole "60 Sei zero".

"Anche grazie ad iniziative come questa, il nostro impegno che da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare – ha detto Mariano Grillo, direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento Mattm – ha portato ad una diminuzione degli sprechi del 40-45% e per questo deve quindi proseguire mirando al raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

"La call per le candidature – ha aggiunto Luca Falasconi curatore del progetto '60 Sei Zero' – sarà aperta fino al 10 ottobre 2019, sul sito sprecozero.it dove si potranno caricare i progetti".

CIBO, 7 ITALIANI SU 10 LO SPRECANO

REDAZIONE | 3 settembre, 2019 at 15:18



In Italia aumenta la percezione dello spreco alimentare, che si conferma essere per lo più domestico. A confermarlo sono gli ultimi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, secondo cui 7 italiani su 10 (68%) dichiarano di sprecare soprattutto cibo (il 60% nel 2014) e ben 6 su 10 si affidano alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione sul tema, mentre uno su 3 (33%) dichiara di non avere le idee chiare sulle buone pratiche per prevenire gli sprechi. L'aggiornamento dei dati 2019 è stato illustrato all'auditorium del ministero dell'Ambiente a Roma nel corso della conferenza stampa di presentazione della settima edizione del premio "Vivere a Spreco Zero 2019" e del kit educativo di buone pratiche per le scuole scaricabile dal sito www.sprecozero.it.

Presenti, tra gli altri, il direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento del Mattm, Mariano Grillo, il fondatore e presidente di Last Minute Market-Università di Bologna, Andrea Segrè, e il curatore del progetto "60 Sei Zero", Luca Falasconi. Le cause dello spreco alimentare restano legate principalmente a cattiva conservazione e acquisto eccessivo. Gli sprechi, infatti, riguardano principalmente cibo scaduto (63%) o ammuffito (51%), acquistato o cucinato in quantità eccessive (rispettivamente 58% e 43%). In netto aumento, poi, lo spreco di acqua, al 52% rispetto al 37 del 2014, seguito dallo spreco di mobilità (anch'esso in aumento dall'8 al 25%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Se la maggior parte degli intervistati crede che la chiave sia nell'educazione scolastica, 4 italiani su 10 guardano agli altri cittadini, il 36% agli enti pubblici, il 19% alle imprese, il 15% alle associazioni, che per il 31% degli italiani sono artefici della sensibilizzazione in atto ancor di più delle scuole (27%). Tra le azioni efficaci per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% degli italiani è necessario stilare una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), fare attenzione alla quantità quando si cucina (51%), utilizzare avanzi e scarti per nuove ricette (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinarli meglio nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

“Lo spreco domestico continua a farla da padrone, i quattro quinti di ciò che si getta via nella filiera sta a casa nostra, per un’incidenza sulla spesa di oltre 3 euro a settimana per ognuno di noi, ma i dati confermano che gli italiani sono sempre più sensibili allo spreco alimentare – ha commentato Segrè – Il dato aumenta, è più alto, ma non è negativo perchè vuol dire che noi stiamo percependo questo fenomeno come reale. 7 italiani su 10 dicono che ancora lo spreco alimentare è al primo posto mentre 6 su 10 trovano già la soluzione: fare prevenzione attraverso l’educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Quindi direi che dal 2010, quando abbiamo lanciato questa campagna, qualche risultato lo abbiamo ottenuto”.

Ma quanto pesa lo spreco alimentare in Italia? Secondo i dati raccolti con i “Diari di famiglia” del progetto “Reduce” del ministero dell’Ambiente con l’università di Bologna, lo spreco di cibo pro capite in Italia ogni settimana è di 700,7 grammi, per un valore complessivo annuo di 12 miliardi di euro ai quali vanno aggiunti oltre 3 miliardi per lo spreco di filiera-distribuzione. Cifra totale ben 15 miliardi, cioè lo 0,88% del Pil. Uno spreco che si annida anche nelle mense degli istituti scolastici dove ‘Reduce’ ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, a cui si aggiungono 27 grammi di cibo intatto che il piatto non lo hanno mai raggiunto.

“Da questi 120 grammi nasce il progetto ‘60 Sei Zero’ con cui vogliamo ottenere un dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole – ha spiegato in conferenza stampa il coordinatore del progetto Falasconi – Una delle novità di quest’anno è il kit educativo che si può scaricare gratuitamente dal nostro sito sia nella versione per classi dalla prima alla terza elementare, che nella versione dedicata a quarte e quinte”. Si tratta di “tavole di base per un percorso teorico da fare con i bambini- ha chiarito Falasconi- accompagnate da attività ludiche e dal ‘Diario del giovane investigatore’, che i bimbi possono portarsi a casa”, con l’obiettivo di “coinvolgere le famiglie in attività e giochi”, quindi di “sensibilizzarle”.

“Il discorso dello spreco ambientale va approcciato dal punto di vista di una maggiore educazione- ha detto Grillo- In Europa gli atti delegati avranno il compito di dare più concretezza agli obiettivi individuati nelle direttive comunitarie”, in particolare l’obbligo per gli Stati membri di attuare politiche per la riduzione dello spreco e di misurare puntualmente la quantità di rifiuto alimentare prodotto, compito affidato in Italia ad Ispra- fanno sapere dal ministero. Da domani e fino al 10 ottobre sono, quindi, aperte le candidature al Premio nazionale Vivere a Spreco Zero, a cui potranno partecipare imprese, scuole, amministrazioni pubbliche, associazioni e singoli cittadini, portatori di buone pratiche per la lotta allo spreco alimentare. Testimonial d’eccezione della settima edizione sarà l’attore Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei premi il 26 novembre 2019. Tre le categorie nuove del premio: “No Plastic Food and Drink”, aperta a enti pubblici e aziende che negli ultimi tre anni hanno promosso o sostenuto misure, azioni o progetti per ridurre o eliminare l’uso delle plastiche; ‘Produzione Ortofrutticola’, rivolta ad aziende del settore che si sono innovate proprio in direzione della riduzione e della prevenzione dello spreco alimentare; e ‘InnovAction’, accessibile ad enti pubblici, cittadini, imprese, scuole e associazioni che si sono distinti per un progetto di prevenzione caratterizzato da innovazione tecnologica e/o digitale. L’iniziativa è promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il ministero dell’Ambiente nell’ambito del progetto ‘60 Sei Zero’.

Lo spreco alimentare coinvolge il 70% di italiani



Ben 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare cibo (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). A dirlo sono i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, illustrati al ministero dell'Ambiente dal presidente Swg, Maurizio Pessato. Con gli sprechi alimentari, è stato sottolineato, sprechiamo anche acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

I numeri. Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%). Pessato ha poi spiegato: "Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari". Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

ATTUALITÀ | 18 novembre 2019, 16:14

Alla città di Torino il premio “Vivere a Spreco Zero 2019”



Il riconoscimento verrà ritirato il 26 novembre
nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente a Roma



La Città di Torino ritirerà il 26 novembre nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente a Roma (via Colombo 44), il premio Vivere a Spreco Zero, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il progetto 60 SEI Zero del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna.

"La Città di Torino - si legge nelle motivazioni del premio - è stata premiata per l'articolato e consolidato impegno nel supporto diffuso alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari: una progettualità capillare che a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà, dalla buona pratica dei FoodPriders al progetto "Ecomori", al Ristorante solidale, ad altre best practice portate avanti nel tempo".

"Questo importante premio va all'impegno quotidiano della nostra Amministrazione ma soprattutto ai tantissimi volontari che ogni giorno si pongono al servizio di chi ha bisogno, coniugando il tema dell'economia circolare nell'ambito della solidarietà. Dedico questo premio al loro lavoro e, per quanto ci riguarda, proseguiremo nella direzione della diffusione di una cultura del riuso e del recupero contro ogni spreco", ha affermato l'assessore **Alberto Unia**.



Torino, assegnato il premio 2019 di “Vivere a Spreco Zero”

Torino | 18 novembre 2019 - 16:34 | Scritto da [Paolo Bogliano](#) | Numero di parole: 198

Il comune di **Torino** ha ricevuto il premio per l'edizione 2019 “**Vivere a Spreco Zero**” per il sostegno alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. Giunto alla settima edizione, il premio è promosso dalla campagna “Spreco Zero” di **Last Minute Market**.

L'azione antispreco a Torino va dal “**FoodPride**” il cui obiettivo è la riduzione della povertà alimentare attraverso il recupero e la distribuzione di eccedenze e scarti alimentari e il loro “riutilizzo sociale” in favore delle fasce deboli della popolazione, per ridare al cibo-scarto il valore di risorsa riutilizzabile, il tutto tramite una serie di azioni in rete che favoriscono lo sviluppo di un sistema che possa essere replicabile ed estendibile su scala macro nel tessuto metropolitano.

Tra i progetti che ha contribuito all'assegnazione del premio, è il progetto “**Fa bene**” ed “**Ecomori**”, il primo si prefigge di raccogliere le eccedenze alimentari invendute e le donazioni spontanee degli acquirenti all'interno dei mercati rionali, il secondo, invece prevede una presenza fissa a **Porta Palazzo**, il mercato all'aperto più grande di Torino, dedicata alla sensibilizzazione riguardo la raccolta differenziata alla redistribuzione gratuita del cibo in eccesso.



E' andato stamattina al Comune di Torino, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, il premio per l'edizione 2019 di "Vivere a Spreco Zero", giunto al settimo anno e 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. "La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà – fa sapere in una nota Last Minute Market – dalla buona pratica del FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come "Ecomoro" e #RePoPP per la raccolta differenziata. Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

«L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense scolastiche scuole l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente».

🏠 Home / Attualità / Mensa senza sprechi: premiata la scuola di Caggiano

Attualità Vallo di Diano

Mensa senza sprechi: premiata la scuola di Caggiano

Le premiazioni il 26 novembre a Roma

Filippo Tizzi ✉ · 18 Novembre 2019

🔥 552 📄 Meno di un minuto di lettura



Facebook



Twitter



La scuola di **Caggiano** è rientrata tra i vincitori dell'edizione 2019 di "Vivere a Spreco Zero", premio giunto al settimo anno 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 e della rete Sprecozero.net.

Il Comune di Caggiano sarà premiato martedì **26 novembre a Roma**, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente, per la **categoria Scuole** con il progetto che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie, in un circolo virtuoso di sensibilizzazione sulla **cultura del cibo salutare** e della prevenzione degli sprechi. All'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista **Neri Marcorè**, Ambassador 2019 del Premio "Vivere a Spreco Zero" per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno.

– Paola Federico –

18 NOVEMBRE
2019

Premio “Vivere a Spreco Zero”. Il Comune di Caggiano tra i vincitori dell’edizione 2019



Con il progetto **“Mensa a spreco zero e zero rifiuti”** il Comune di **Caggiano** rientra tra i **vincitori** dell’edizione 2019 del Premio **“Vivere a Spreco Zero”**.

Promosso dalla **Campagna “Spreco Zero”** con il **Ministero dell’Ambiente**, attraverso il progetto 60 Se ZERO, il Premio è stato focalizzato sulla prevenzione, riduzione e sul recupero degli sprechi alimentari con l’obiettivo di valorizzare e condividere le migliori iniziative messe in campo da soggetti pubblici e privati lungo la filiera del cibo dai campi fino alla tavola.

L’Amministrazione di Caggiano ha introdotto **4 prodotti della tradizione** gastronomica locale nella mensa scolastica: **pasticcio, soppressata, minestra con polpettine e pizza roc’**, che, insieme alla salsa piccante sono iscritti nell’elenco dei prodotti tradizionali della Regione Campania (**PAT**).

Premio Vivere a Spreco Zero 2019, i vincitori

da Comunicato Stampa | Nov 18, 2019

Va al **Comune di Torino**, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 7^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 e della rete Sprecozero.net. La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di



cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come "Ecomoro" e #RePoPP per la raccolta differenziata. Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

I vincitori dell'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, sono stati annunciati lunedì 18 novembre nella sede Emil Banca di Bologna, alla presenza dei promotori Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e Campagna Spreco Zero, Luca Falasconi coordinatore del progetto 60 Sei ZERO e Daniele Ravaglia, Direttore Generale Emil Banca. Il Premio è sostenuto da un pool di aziende – Alce Nero, Conapi, Hera, Unitec, Camst, Conad, Natura Nuova ed Emil Banca – che, attraverso questa mobilitazione, permettono di individuare e valorizzare le buone pratiche a diversi livelli, dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole ai cittadini, alle start up più innovative del settore.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la **FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane (Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e Sassari). Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi. Una menzione speciale è andata a **ENIservizi** per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare. Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince **AFE Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco. Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del **Comune di Caggiano (Salerno)**, con il progetto "Mensa a spreco zero e zero rifiuti", che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie, in un circolo virtuoso di sensibilizzazione sulla cultura del cibo salutare e della prevenzione degli sprechi. Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'**Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari: una connessione virtuosa che unisce le scuole di ogni ordine e grado e le famiglie, attraverso iniziative di monitoraggio dello spreco e incontri di promozione delle

buone pratiche. Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince **Natura Sì** per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata. L'iniziativa porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera. Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese **Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Dall'idea iniziale di scambio solo fra cittadini, la piattaforma si è evoluta verso il recupero e redistribuzione di eccedenze provenienti da imprese o eventi.



La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 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, dalla coordinatrice della campagna Spreco Zero Daniela Volpe, dai rappresentanti delle aziende partner che hanno supportato l'edizione 2019. Le premiazioni si svolgeranno **martedì 26 novembre a Roma**, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista **Neri Marcorè**, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno. Artista fra i più amati dal grande pubblico, Neri Marcorè, in parallelo con una straordinaria carriera artistica, si è impegnato in prima linea per sostenere la sostenibilità e sensibilizzare il suo pubblico sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano in rapporto a temi centrali come gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030.

«L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense scolastiche scuole l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente».

«Siamo orgogliosi di partecipare alla campagna Spreco Zero, assolutamente in linea con quelli che sono i principi e i valori del modo differente di fare banca, che da oltre un secolo caratterizza il modo di operare delle banche di credito cooperativo – spiega il DG Emil Banca Daniele Ravaglia – Da sempre Emil Banca è attenta ai temi ambientali e supporta con servizi e personale dedicato le realtà che lavorano per un futuro sostenibile. In più, con il professor Segrè ci lega un rapporto ormai consolidato: siamo stati tra i primi a schierarci al suo fianco quando, proprio a poche centinaia di metri da qui, ha ideato e realizzato FICO, una struttura importante sia per le ricadute positive sulla città sia per diffondere una diversa cultura del cibo». «Sono centinaia le buone pratiche di Comuni, Regioni e altri enti pubblici; i progetti di imprese italiane, le iniziative nate in seno alle scuole e attraverso progetti di Cittadinanza attiva – osserva Luca Falasconi, curatore del Premio – Da quest'anno abbiamo scelto di aprirci a nuove categorie perché la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare non possono che passare attraverso la diffusione delle buone pratiche. La categoria Ortofrutta è rivolta agli alimenti che sono nella hit degli sprechi: frutta e verdura; una categoria 'plasti free' ci aiuta a ragionare concretamente sulla rapida riduzione delle plastiche e innanzitutto di quelle ad uso alimentare ed idrico. Infine la categoria InnovAction permette di estendere la tecnologia alle buone pratiche antispreco anche a livello di cittadini e utenti privati: un'ottima strategia per ridurre lo spreco alimentare domestico che vale i 3 / 4 nella filiera dello spreco in Italia e nel mondo».

I DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE: FOCUS EMILIA ROMAGNA

Emilia Romagna virtuosa nella rigenerazione degli avanzi, 1 cittadino su 2 (54%) adotta questa pratica e "solo" il 53% degli intervistati è vittima della scadenza del cibo (il 10% in meno del dato nazionale). spreco alimentare come emergenza per 6 cittadini su 10, 1 su 2 teme lo spreco idrico. in Italia lo spreco complessivo di cibo vale oltre 15 miliardi € (15.034.347.348 €), i 3 / 4 dello spreco nelle nostre case.

Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto REDUCE - Min. Ambiente / Università di Bologna Distal. Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi € (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €), ovvero il 21,1% del totale, Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi €, per l'esattezza 15.034.347.348 €. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018). E nelle scuole? L'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto.

Info e dettagli sul sito www.sprecozero.it

LE DICHIARAZIONI DEI SUPPORTERS DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Filippo Bocchi, Direttore valore condiviso e sostenibilità Hera spa, supporter categorie Testimonial e InnovAction del Premio: «impegnandosi da tempo sui tanti fronti dell'economia circolare, Hera sposa con convinzione la causa di questo premio, che ha il merito di valorizzare il contributo attivo delle persone e delle idee, fondamentali per guardare con fiducia al futuro e alle complesse sfide ambientali del nostro tempo».

Chiara Marzaduri, Responsabile Comunicazione Alce Nero, supporter categoria Enti pubblici: «quello dello spreco alimentare è un problema quanto mai attuale se consideriamo i temi di una produzione alimentare sostenibile e per tutti. Per questa ragione, unitamente al nostro impegno verso un'agricoltura biologica che rispetta la terra e il cibo, da anni sosteniamo Spreco Zero e il suo Premio».

Chiara Marzaduri, Responsabile Comunicazione Alce Nero, supporter categoria Enti pubblici: «quello dello spreco alimentare è un problema quanto mai attuale se consideriamo i temi di una produzione alimentare sostenibile e per tutti. Per questa ragione, unitamente al nostro impegno verso un'agricoltura biologica che rispetta la terra e il cibo, da anni sosteniamo Spreco Zero e il suo Premio».

Giorgio Baracani, Vicepresidente di Conapi-Mielizia, supporter categoria Imprese: «il Premio evidenzia le tante realtà italiane che promuovono comportamenti utili a costo zero. FIPE ha favorito una pratica caduta in disuso, anche se espressione di buon senso e rispetto per il valore del cibo. L'atteggiamento snob che per anni ha bollato come volgare e miserevole la richiesta di portare a casa ciò che non veniva consumato subito, è stata finalmente superato dalla crescente consapevolezza che dietro a ogni alimento c'è il lavoro e la fatica quotidiana di donne e uomini che ci nutrono: un altro passo che va nella giusta direzione, non è più tempo di sprecare».

Francesco Malaguti, presidente Camst, supporter categoria Associazioni / Cittadinanza attiva: «Camst, produce oltre 130 milioni di pasti l'anno in Italia e all'estero ed è consapevole di avere una grande responsabilità nel contrasto agli sprechi alimentari. Per questo, oltre ad intervenire sulla filiera di produzione del pasto attraverso piccoli gesti e grandi progetti, investiamo nella sensibilizzazione su questi temi. Dai bambini nelle scuole in cui gestiamo il servizio di refezione scolastica - in questo contesto la partnership con Last Minute Market è fondamentale - ai clienti nei ristoranti aziendali e nei ristoranti self-service».

Gabriele Longanesi, fondatore Natura Nuova, supporter categoria InnovAction: «sostenibilità significa natura, ogni giorno. Perché quando ci si riconnette alla terra e alla materia, si ritrova il vero significato dell'unicità. Difendiamo la nostra terra attraverso scelte concrete, riducendo al massimo l'impatto ambientale. Sostenibilità è una scelta culturale, prima che imprenditoriale».

Paolo Pasini, responsabile Relazioni Istituzionali Unitec, supporter categoria Prevenzione spreco Ortofrutta: «prevenire lo spreco significa offrire ai consumatori il prodotto più adeguato ai diversi gusti o alle differenti esigenze di consumo. Unitec da molti anni dedica energia ed attenzione allo sviluppo di tecnologie in grado di classificare con precisione le diverse qualità organolettiche di ciascun frutto. Il Team Unitec crede fortemente nell'innovazione tecnologica come fattore determinante per ridurre lo spreco del cibo e degli alimenti prodotti dalla Terra».



Va al Comune di Torino, per "l'articolata visione 'Spreco Zero' e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari" l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

"La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una **Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna** per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria **Imprese** vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una **Menzione speciale** è andata a **Eniservizi** per il “progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all’economia circolare”.

Per la categoria **prevenzione sprechi Ortofrutta** vince **Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per “l’adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco”.

Per la categoria **Scuole** ha vinto il **progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno)**, con il progetto ‘Mensa a spreco zero e zero rifiuti’.

Per la categoria legata alla **Cittadinanza Attiva** il Premio 2019 va all’**Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria **No Plastic Food&Drink** vince **Natura Sì** per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria **InnovAction** il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese **Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell’Auditorium del ministero dell’Ambiente dalle 15.30: all’evento porterà il suo saluto il ministro dell’Ambiente Sergio Costa e protagonista dell’appuntamento sarà l’artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

“L’orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il **fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** – La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale”.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Adnkronos.

Condividi su:



Food waste, Torino città a 'Spreco Zero'

Da **ildenaro.it** - 18 Novembre 2019



Roma, 18 nov. (Adnkronos) – Va al Comune di Torino, per “l’articolata visione ‘Spreco Zero’ e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari” l’edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

“La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto ‘Fa bene’ nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come ‘Ecomoro’ e ‘#RePoPP’ per la raccolta differenziata”, si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l’acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per “il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane”. Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il “progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all’economia circolare”.

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per “l’adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco”.

Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto ‘Mensa a spreco zero e zero rifiuti’.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all’Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell’Auditorium del ministero dell’Ambiente dalle 15.30: all’evento porterà il suo saluto il ministro dell’Ambiente Sergio Costa e protagonista dell’appuntamento sarà l’artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

“L’orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale”.

SOSTENIBILITÀ

Food waste, Torino città a 'Spreco Zero'

18/11/2019 16:58



Roma, 18 nov. (Adnkronos) - Va al Comune di Torino, per "l'articolata visione 'Spreco Zero' e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari" l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero. Giunto alla VII 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. "La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso

pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento. Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta. Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi. Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare". Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per "l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco". Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'. Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso

un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari. Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata. Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero. "L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè - La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale".

Food waste Torino città a 'Spreco Zero'

POSTED BY: REDAZIONE WEB 18 NOVEMBRE 2019

📍 Roma, 18 nov. Va al Comune di Torino, per "l'articolata visione 'Spreco Zero' e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari" l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

"La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata", si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per "il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane". Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare".

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per "l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco".

Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata.

Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

“L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale”.

Food waste, Torino città a 'Spreco Zero'



Roma, 18 nov. (Adnkronos) – Va al Comune di Torino, per “l’articolata visione ‘Spreco Zero’ e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari” l’edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

Giunto alla VII 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.

“La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto 'Fa bene' nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come 'Ecomoro' e '#RePoPP' per la raccolta differenziata”, si legge in una nota dei promotori del riconoscimento.

Una Menzione speciale nella categoria Enti pubblici va alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per “il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane”.

Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi.

Una Menzione speciale è andata a Eniservizi per il "progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare".

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per "l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco".

Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto 'Mensa a spreco zero e zero rifiuti'.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di

sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari.

Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata. Infine, nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi.

Le premiazioni si svolgeranno martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente dalle 15.30:

all'evento porterà il suo saluto il ministro dell'Ambiente Sergio Costa e protagonista dell'appuntamento sarà l'artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero.

“L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti – dichiara il fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè – La vera svolta

in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale”.



Alla Città di Torino il premio 'Vivere a spreco zero 2019', anche grazie ad Eco dalle Città

Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il progetto 60 SEI Zero del Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna premia Torino "per l'articolato e consolidato impegno nelle iniziative di riduzione degli sprechi alimentari, dai FoodPriders al progetto 'Ecomori', al Ristorante solidale"

18 novembre, 2019

RIFIUTI REPOPP

Va al Comune di Torino, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari l'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 7ª 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 e della rete Sprecozero.net. La progettualità antispreco a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà: dalla buona pratica del FoodPride al progetto "Fa bene" nei mercati rionali, dal Ristorante solidale ad altre best practice portate avanti nel tempo come "Ecomori" e #RePoPP di Eco dalle Città per la raccolta differenziata. Una **Menzione speciale nella categoria Enti pubblici** va alla **Regione Sardegna** per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni, con iniziative di educazione alimentare e sensibilizzazione, e con il supporto degli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta.

I vincitori dell'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, sono stati **annunciati stamane - lunedì 18 novembre** - nella sede **Emil Banca** di Bologna, alla presenza dei promotori **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e Campagna Spreco Zero, **Luca Falasconi** coordinatore del progetto 60 Sei ZERO e **Daniele Ravaglia**, Direttore Generale Emil Banca. Il Premio è sostenuto da un pool di aziende – **Alce Nero, Conapi, Hera, Unitec, Camst, Conad, Natura Nuova** ed **Emil Banca** – che, attraverso questa mobilitazione, permettono di **individuare e valorizzare le buone pratiche** a diversi livelli, dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole ai cittadini, alle start up più innovative del settore.



Nella categoria Imprese vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, in 875 ristoranti di 22 città italiane (Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e

Sassari). Alla base del progetto il manifesto per la ristorazione sostenibile e un decalogo per cucinare senza sprechi. **Una menzione speciale è andata a ENIservizi** per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare, della stagionalità dei prodotti, della prevenzione degli sprechi, della sensibilizzazione intorno all'economia circolare. **Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince AFE Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di commercializzare lungo tutta la filiera e di gestire poi nelle case in modo ottimale la frutta con lo

stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco. **Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mensa Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno)**, con il progetto "Mensa a spreco zero e zero rifiuti", che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie, in un circolo virtuoso di sensibilizzazione sulla cultura del cibo salutare e della prevenzione degli sprechi. **Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 va all'Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari: una connessione virtuosa che unisce le scuole di ogni ordine e grado e le famiglie, attraverso iniziative di monitoraggio dello spreco e incontri di promozione delle buone pratiche. **Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink vince Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free** realizzato erogando nei punti vendita acqua opportunamente trattata. L'iniziativa porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera. Infine, **nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero va alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Dall'idea iniziale di scambio solo fra cittadini, la piattaforma si è evoluta verso il recupero e redistribuzione di eccedenze provenienti da imprese o eventi.

La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 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**, dalla coordinatrice della campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, dai rappresentanti delle **aziende partner** che hanno supportato l'edizione 2019.

Le premiazioni si svolgeranno **martedì 26 novembre a Roma, nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente** dalle 15.30: all'evento porterà il suo saluto il Ministro dell'Ambiente **Sergio Costa** e **protagonista** dell'appuntamento sarà l'**artista Neri Marcorè, Ambassador 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero** per l'attenzione, la sensibilità e l'efficacia d'impegno. Artista fra i più amati dal grande pubblico, Neri Marcorè, in parallelo con una straordinaria carriera artistica, si è impegnato in prima linea per sostenere la sostenibilità e sensibilizzare il suo pubblico sulla necessità di maggiore consapevolezza nelle scelte del nostro quotidiano in rapporto a temi centrali come gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030.



«L'orizzonte Spreco Zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti - dichiara il **fondatore e presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** – **La vera svolta in tema sprechi è quella culturale, per questo dobbiamo partire dalle scuole e rilanciamo un forte appello** perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo includa la sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Del resto lo hanno capito

anche i cittadini: 7 italiani su 10 (68%) danno mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher 2019) e nelle mense scolastiche scuole l'avanzo medio è di 90 grammi nel piatto di ogni studente».

«Siamo orgogliosi di partecipare alla campagna Spreco Zero, assolutamente in linea con quelli che sono i principi e i valori del modo differente di fare banca, che da oltre un secolo caratterizza il modo di operare delle banche di credito cooperativo – **spiega il DG Emil Banca Daniele Ravaglia** - **Da sempre Emil Banca è attenta ai temi ambientali e supporta con servizi e personale dedicato le realtà che lavorano per un futuro sostenibile.** In più, con il professor Segrè ci lega un rapporto ormai consolidato: siamo stati tra i primi a schierarci al suo fianco quando, proprio a poche centinaia di metri da qui, ha ideato e realizzato FICO, una struttura importante sia per le ricadute positive sulla città sia per diffondere una diversa cultura del cibo».

«Sono centinaia le buone pratiche di Comuni, Regioni e altri enti pubblici; i progetti di imprese italiane, le iniziative nate in seno alle scuole e attraverso progetti di Cittadinanza attiva - **osserva Luca Falasconi, curatore del Premio** – Da quest'anno abbiamo scelto di aprirci a nuove categorie perché la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare non possono che passare attraverso la diffusione delle buone pratiche. La categoria Ortofrutta è rivolta agli alimenti che sono nella hit degli sprechi: frutta e verdura; una categoria 'plasti free' ci aiuta a ragionare concretamente sulla rapida riduzione delle plastiche e innanzitutto di quelle ad uso alimentare ed idrico. Infine la categoria InnovAction permette di estendere la tecnologia alle buone pratiche antispreco anche a livello di cittadini e utenti privati: un'ottima strategia per ridurre lo spreco alimentare domestico che vale i 3 / 4 nella filiera dello spreco in Italia e nel mondo».

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS



Mercoledì 27 Novembre 2019

MERCATI & IMPRESE

Naturasì vince il premio «Vivere a spreco zero»

“In questo momento storico le aziende devono prendersi le loro responsabilità e portare tutto il sistema di produzione e distribuzione dei prodotti su binari sostenibili. Il Pianeta sta soffocando, sommerso dalla plastica e non possiamo scaricare la responsabilità solo sui consumatori senza dare loro delle alternative possibili se non, addirittura, convenienti. Ecco perché

abbiamo deciso di ridurre progressivamente le bottiglie di acqua in plastica nei nostri negozi e di dotarli di distributori che erogano direttamente dalla rete idrica acqua opportunamente trattata (ad oggi già oltre 70 punti vendita). Grazie a questa scelta, a fine anno avremo evitato la dispersione di un milione e 300 mila bottiglie di plastica, oltre ad aver dato un beneficio al cliente che per ogni prodotto “liberato” dalla plastica ha potuto contare su un risparmio in termini di spesa (10 centesimi al litro il costo dell’acqua “del sindaco”, opportunamente trattata”).

È quanto afferma **Fabio Brescacin** (in foto), presidente di **EcorNaturaSi** alla consegna del **premio Vivere a Spreco Zero 2019** nella categoria **Plastic Free 2019** che si tiene oggi al Ministero dell’Ambiente alla presenza, tra gli altri, del presidente di Last Minute Market e fondatore della campagna Spreco Zero **Andrea Segrè**, del coordinatore della settima edizione del premio **Luca Falasconi**, di **Massimo Cirri** di Caterpillar e dell’attore **Neri Marcorè**, Ambassador 2019 del premio Vivere a Spreco Zero.

“Siamo contenti di ricevere un premio che parla della possibilità di cambiare rotta in maniera concreta. La ricerca di tecniche di agricoltura biologica e biodinamica volte ad una sempre maggiore difesa della Pianeta è nel dna di NaturaSi. **Produrre biologico significa produrre meno, intervenendo a monte sul problema della lotta allo spreco.** Oggi buttiamo un terzo del cibo che produciamo e abbiamo a disposizione molto più di quanto ci serve, con effetti indotti sull’ambiente. **Occorre cambiare modello di produzione e di consumo e per farlo bisogna prendere decisioni strategiche. La scelta di ridurre la plastica e di offrire un cibo biologico è ciò che NaturaSi fa in questa direzione**”, conclude Brescacin.



26 novembre 2019

“Avanzi popolo”. Da Bari il collettivo anti-spreco: i frigoriferi solidali, il sito per regalare e non buttare il cibo

ROMA – Hanno appena vinto il premio “Vivere a spreco zero”, sono i promotori di una solidarietà 2.0 che mette a profitto le potenzialità del digitale. Sono di Bari, generosi e spiritosi. Il loro collettivo ha un nome che è tutto un programma: sotto le insegne di “Avanzi popolo” si mettono a disposizione frigoriferi solidali. Sempre pieni, con cibo fresco, sempre libero, chi ha bisogno, di approfittarne.

In più provano con successo a incrociare domanda – sempre alta vista la crisi – e

offerta. Dalle mense alle parrocchie il via vai di portate e vassoi è continuo. Ma vanno aggiunti gli avanzi dei matrimoni che, in Puglia, restano luculliani. Le coppie di sposi aderiscono anche prima di aver detto sì.

Antonio Scotti di Avanzi Popolo dall'inizio dell'avventura solidale segnala che, "il 43% dello spreco alimentare proviene dalle case – e ci piacerebbe le persone mettessero a disposizione quei prodotti che altrimenti finirebbero nella spazzatura".

"Foodsharing made in Puglia e azioni di contrasto alla povertà attraverso il recupero di cibo in eccesso". Il messaggio che appare sul sito internet di Avanzi Popolo 2.0 chiarisce subito le cose: la

piattaforma Web serve a condividere con chi ne ha bisogno il cibo che rischia di finire sprecato o buttato perché scaduto.

Un'idea che è valsa a Marco Ranieri, 38enne barese, rappresentante legale di Farina o8o (fondata con gli amici Antonio Scotti, Marco Costantino e Antonio Spera) l'onorificenza al Merito della Repubblica assegnate dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella "per l'appassionato impegno nel recupero e redistribuzione degli alimenti e nella promozione dell'educazione contro lo spreco".

Dall'idea iniziale di scambio tra privati si è passati al recupero e redistribuzione di alimenti provenienti da imprese o eventi che ne hanno in eccedenza. Su Bari è stata avviata una collaborazione con tre pizzerie: volontari dell'associazione consegnano i prodotti in eccedenza alle suore di madre Teresa di Calcutta per la mensa o alle Caritas parrocchiali.

L'associazione, che fra gli sponsor ha anche la squadra di calcio di Bari ed il Comune, vanta per ora oltre 620 iscritti ed è stata in grado di recuperare 11.000 Kg di cibo, che altrimenti sarebbe stato buttato. (fonti Repubblica, Ansa)



**FOODAFFAIRS.IT,
LA
COMUNICAZIONE
NEL
FOOD&BEVERAGE**

26 novembre 2019

**PREMIO VIVERE A SPRECO
ZERO 2019, 7° EDIZIONE
PROMOSSA DALLA
CAMPAGNA DI LAST MINUTE
MARKET. I RICONOSCIMENTI
CONSEGNATI DAL
TESTIMONIAL NERI MARCORÈ**



Una grande festa nel segno della sostenibilità e delle buone pratiche: quest'anno si è celebrata a Roma la cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla 7^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. E **nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente** sono passate in rassegna, in una vetrina "virtuosa", tante buone pratiche legate alla prevenzione dello spreco alimentare, messe in campo da enti pubblici, imprese, cittadini, scuole e associazioni. **Dal curatore scientifico del Premio Andrea Segre', fondatore Last Minute Market, un appello importante:** "l'orizzonte spreco zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti, **la vera svolta in tema sprechi è quella culturale: per questo dobbiamo partire dalle scuole e per questo rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico**". Alla consegna del Premio, condotta da **Massimo Cirri**, autore e voce del programma cult Caterpillar di Rai Radio2, **sono intervenute alcune firme**

del giornalismo ambientalista, come Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, e certamente “guest star” dell’evento è stato il testimonial Neri

Marcorè, premiato per “il passo sostenibile che si rispecchia nelle sue scelte artistiche e nell’impegno personale. Neri Marcorè, attraverso molti spettacoli e attraverso iniziative mosse dalla coscienza civica, ha scelto di stare in prima linea per sostenere i valori della sostenibilità e del rispetto dell’ambiente». **E l’artista, ritirando il suo riconoscimento, ha messo a fuoco molte iniziative di riferimento che da anni porta avanti con entusiasmo, come il festival “Risorgimarche”, spiegando che “nel quotidiano tutti possiamo avere piu’ attenzione per la sostenibilita’ e l’ambiente, è un impegno alla portata di**

ciascuno attraverso azioni semplici delle nostre giornate”. **Il Ministro dell’Ambiente Sergio Costa, trattenuto a una riunione di vertice a Paazzo Chigi, ha dichiarato:** “oggi abbiamo festeggiato l’Italia che crede nell’ambiente e lotta contro lo spreco di risorse. Dobbiamo eliminare progressivamente le cattive abitudini, ognuno di noi può e deve fare la sua parte. Iniziative come questa aiutano ad ampliare la platea di chi può dare una mano concreta all’ambiente grazie alle buone pratiche”. **“Molte quest’anno le nuove categorie del Premio Vivere a Spreco Zero – come ha sottolineato il coordinatore Luca Falasconi – dal plastic free alla mobilità sostenibile. La visione spreco zero si estende a tante sfere del nostro quotidiano, e ciascuno può essere protagonista e motore di buone pratiche”.**

L'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, è sostenuta da **un pool di imprese partner: sono Gruppo Hera, Alce Nero, Conapi Mielizia, Conad, Camst group, Unitec, Natura Nuova e Morini Group, affiancate da Emilbanca, Whirlpool, Ima, Giò Style, Istituto Italiano Imballaggio e Vog Assomela.** Ed ecco **l'elenco dei vincitori:** il **Comune di Torino**, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari ha vinto l'edizione 2019 **nella categoria Enti pubblici:** il Premio è stato consegnato all'Assessore all'Ambiente Alberto Unia, mentre una Menzione speciale è andata alla **Regione Sardegna** per

spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni. Ha ritirato il Premio l'Assessore all'ambiente Gianni Lampis. **Nella categoria Imprese ha vinto il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno. **Una menzione speciale è andata a ENIservizi** per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare. **Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince AFE Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara**, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di gestire in

modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco. **Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto “Mensa a spreco zero e zero rifiuti”,** che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie. **Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il Premio 2019 è andato all’Associazione Assffron di Trento** che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari. **Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink ha vinto Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free** che porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell’ambiente e una diminuzione di oltre

190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera. **Nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero è andato alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari**, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Infine, nella categoria Mobilità Sostenibile ha vinto Honda Motor Europe Italia, per aver potenziato i suoi piani di elettrificazione in Europa, rispondendo con tempestività ai cambiamenti nel mercato e nel comportamento dei consumatori sul tema della mobilità sostenibile. La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco **Zero 2019 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**, dalla
coordinatrice della campagna Spreco
Zero **Daniela Volpe**, dai rappresentanti
delle **aziende partner** che hanno
supportato l'edizione 2019.

Info www.sprecozero.it

Dai frigoriferi solidali al sito per regalare cibo, ecco l'Italia che vive a spreco zero

 stranotizie  26 Novembre 2019  Cronaca  No Comment



ROMA. Sono l'Italia della solidarietà e della lotta allo spreco, tra tecnologia e fantasia, contatti via web e atti concreti. Nella loro città, Bari, hanno installato frigoriferi solidali, sparsi tra parrocchie e associazioni, scuole e università. dove lasciare il cibo fresco che avanza dalle nostre case per chi può averne bisogno. Libero di prendere senza imbarazzi. E navigano sul web dove hanno creato la solidarietà 2.0 con una piattaforma, Avanzipopolo.it dove segnalare la disponibilità di frutta, verdura, carne, scatolame vario pronto ad essere scambiato con privati ed associazioni che sempre sullo stesso sito ne fanno richiesta.

Un modo di far incrociare domanda e offerta, gratuitamente, che facilita la lotta agli sprechi domestici e aiuta chi non arriva a fine mese e che ha portato ad oltre diecimila chili di cibo raccolti. Da privati, associazioni, dalle coppie e sposi che quando organizzano il loro grande matrimonio pugliese mettono in contatto ancor prima di dire sì, perché del pranzo pantagruelico che spesso si spreca, possano approfittarne altri.

Tra i vincitori delle altre sezioni: per la categoria Scuole vince il Caggiano, in provincia di Salerno col progetto "Mensa a metro zero e zero rifiuti", visto che nel menu della mensa scolastica vengono utilizzati i prodotti portati dai genitori dei ragazzi, dagli orti all'olio di oliva, alla passata di pomodoro pronta per la pasta. Cibi pronti, pranzi naturali a chilometro zero grazie alla collaborazione delle famiglie che, ad esempio, quando vanno al frantoio con le loro olive, lasciano due litri di olio per ogni figlio che frequenta la mensa.

Per la sezione Plastic free ha vinto Naturasì, che ha ridotto le bottiglie di plastica e installato erogatori in 70 punti vendita per cui a fine anno "Avremo evitato la dispersione di un milione e 300 mila bottiglie di plastica: nei nostri negozi abbiamo distributori che erogano direttamente dalla rete idrica acqua opportunamente trattata (ad oggi già oltre 70 punti vendita). Grazie a questa scelta, a fine anno avremo evitato la dispersione di un milione e 300 mila bottiglie di plastica, oltre ad aver dato un beneficio al cliente che per ogni prodotto "liberato" dalla plastica ha potuto contare su un risparmio in termini di spesa (10 centesimi al litro il costo dell'acqua "del sindaco", opportunamente trattata)".

Sono loro, i ragazzi di baresi di "Avanzi popolo", tra i vincitori del premio "Vivere a spreco zero", che verrà consegnato oggi pomeriggio con la partecipazione del ministro dell'ambiente Sergio Costa, il presidente di Last Minute Market e fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segré, Luca Falasconi, ordinatore della 7ª edizione del Premio, di Massimo Cirri di Caterpillar e dell'attore Neri Marcoré, Ambassador 2019 del premio.

Così si racconta un' Italia diversa da quella che ogni anno, tra distrazione, spesa mal fatta, dimenticanze, butta via nel pattumiera cibo ancora commestibile per un valore totale di 12miliardi di euro di cibo ancora commestibile, e che porta gli sprechi alimentari a 15 miliardi l'anno. Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat).

Perché come ricordava anche Antonio Scotti di Avanzi Popolo all'inizio dell'avventura solidale, "Il 43% dello spreco alimentare proviene dalle case - e ci piacerebbe le persone mettessero a disposizione quei prodotti che altrimenti finirebbero nella spazzatura".

Il Premio "Vivere a Spreco Zero", promosso con il Ministero dell'Ambiente e dalla campagna Spreco Zero, giunto alla 7ª edizione, vedrà premiati con la consegna dei piccoli "Oscar" della sostenibilità ad Enti pubblici, imprese, scuole e cittadini: dal Comune di Torino alla FIPE, alla piattaforma Avanzi Popolo di Bari, da Natura Sì al gruppo Assfron di Cittadinanza attiva.



“In 10 mesi recuperate 90 tonnellate di frutta, verdura e pane”. Food Pride incontra il Comune di Torino

Nel giorno in cui la Città di Torino ritira il premio Vivere a Spreco Zero le commissioni consiliari riunite del comune hanno ascoltato la presentazione del progetto Food Pride che a Torino si occupa di contrastare lo spreco alimentare all'interno dei mercati cittadini e non solo.

27 novembre, 2019 Di: **Luigi Vendola**

ECONOMIA CIRCOLARE REPOPP

Nel giorno in cui la Città di Torino ritira il premio Vivere a Spreco Zero le commissioni consiliari riunite del comune hanno ascoltato la presentazione del progetto **Food Pride** che a Torino si occupa di contrastare lo **spreco alimentare** all'interno dei mercati cittadini e non solo.

Il progetto nato sul finire del 2018 è composto da numerose realtà che grazie al Bando Fatto per Bene di **Compagnia di San Paolo** sono riuscite a unire le forze per dare un segno tangibile alla lotta contro lo spreco. Punto di forza del progetto è il **recupero di frutta, verdura e pane** che tutti i giorni si sprecano nella città di Torino.

A spiegare al Presidente della Commissione Ambiente **Federico Mensio**, e a tutti i consiglieri, cosa è il progetto e come si sta evolvendo su tutto il territorio della Città Metropolitana c'erano **Sonia Migliore** e **Giulia Farfoglia** coordinatrici di Food Pride.

“La parola PRIDE – spiega Sonia Migliore – oltre a significare orgoglio è l'acronimo di Partecipare, Recuperare, Integrare, Distribuire ed Educare e racchiude in se tutte le azioni e i valori del progetto. Il progetto è **attivo tutti i giorni e copre otto mercati dell'area metropolitana di Torino, spingendosi fino a Grugliasco e Nichelino**. Ma non ci fermiamo al solo recupero nei mercati, infatti Food Pride nasce come un progetto inclusivo, dove al centro ci sono quelle che le istituzioni definiscono svantaggiati ma che per noi sono i pilastri e il vero valore aggiunto del nostro progetto. Parliamo di migranti, senza fissa dimora e persone con problemi psichici. Se i migranti ci aiutano tutti i giorni come a Porta Palazzo con RePoPP (ma non solo) a recuperare l'invenduto e redistribuirlo in loco ai bisognosi, assieme ai senza fissa dimora e ai malati psichiatrici, realizziamo laboratori di cucina sempre con il cibo recuperato. Laboratori – continua Migliore - che non solo finiscono a se stessi ma propedeutici alla realizzazione di una vera e propria linea di cucina per la realizzazione dei pasti che verranno consumati all'interno dei dormitori.

Sollecitati dalle domande del presidente Mensio emerge che il progetto ha organizzato nel 2019 convegni sullo spreco di cibo rivolti anche agli amministratori degli enti locali per la promozione sul territorio della **Legge Gadda**, uno strumento che se utilizzato bene può trasformarsi in una utile arma per il contrasto allo spreco favorendo la donazione al terzo settore.

Ma le azioni di Food Pride sul territorio si rivolgono anche alle scuole di ogni ordine e grado attraverso lezioni ad hoc sullo spreco, su come si genera e sulle buone pratiche per contrastarlo. Durante la presentazione sono stati elencati alcuni dati sul progetto, alcuni davvero impressionanti come la quantità di cibo. Infatti dal febbraio di quest'anno, quando il progetto si è dotato di uno strumento efficace di monitoraggio, sono state recuperate poco più di **90 tonnellate di cibo** (frutta, verdura e pane) per una **media di beneficiari settimanali di 400** persone grazie all'aiuto di 28 volontari. Mentre sono state **200 le ore di lezione sullo spreco** con **15 corsi di cucina** realizzati.

E proprio grazie ai corsi di cucina che il progetto Food Pride nel 2020 proverà a rilanciare la sua azione contro gli spreco, infatti grazie a un bando della Regione Piemonte e il Ministero delle politiche sociali "l'obiettivo sarà quello di creare una vera e propria impresa sociale". A spiegarlo è stata Giulia Farfoglia: "Con **Food Pride Kitchen Lab** creeremo dei percorsi di inclusione sociale e lavorativa rivolta a persone svantaggiate. La finalità è quella di creare attraverso dei laboratori e dei corsi di formazione professionalizzante una vera e propria brigata di cucina attivando anche dei tirocini formativi per senza fissa dimora, persone con problemi psichiatrici segnalati dai servizi sociali e migranti richiedenti asilo". "Abbiamo anche allargato il progetto a nuovi enti come il Comune di Rivoli, Il Politecnico di Torino e i dormitori cittadini. L'obiettivo è quello di allargarsi e affiancare al recupero dei mercati aggredendo lo spreco della grande distribuzione provando, attraverso i laboratori di cucina, a preparare 250 pasti settimanali per i dormitori. Insomma una cucina educativa, solidale, sociale, professionalizzante e attenta alla sostenibilità ambientale".



altarimini.it

Il portale d'informazione di Rimini e Provincia

"Rimpiattino", la doggy bag all'italiana arriva nei ristoranti di Rimini per combattere gli sprechi

L'iniziativa di Fipe Confcommercio sarà presentata alle 15 di giovedì nella sede riminese

Rimini | 12:57 - 27 Novembre 2019

AĀ ĀĀ

Attualità



Il cestino salva cibo contro gli sprechi al ristorante.

Si tiene domani (giovedì 28 novembre 2019) alle ore 15 nell'Auditorium della sede di Confcommercio della provincia di Rimini (viale Italia 9/11) l'incontro di presentazione dell'iniziativa di Fipe – Confcommercio contro lo spreco alimentare. Si chiama "Rimpiattino" il nuovo modo di recuperare il cibo e le bevande che non sono state consumate durante il pasto al ristorante ed è fresco della 7^a edizione del premio "Vivere a spreco zero" con cui il ministero dell'Ambiente premia ogni anno enti pubblici e associazioni che si distinguono per l'impegno contro gli sprechi alimentari.

All'incontro di presentazione del progetto, pronto a sbarcare sul nostro territorio, partecipano l'assessore all'Ambiente del Comune di Rimini, Anna Montini, Roberto Fabbri Area manager relazioni enti locali di Hera, Fausto Pecci Responsabile servizi ambientali di Hera e il presidente provinciale e consigliere nazionale di Fipe, Gaetano Callà che farà gli onori di casa presentando l'iniziativa agli operatori del territorio.

"FIPE si sta spendendo molto per la lotta allo spreco alimentare – sottolinea Callà – che si sta rivelando un'autentica piaga sociale e ambientale, basti pensare che nei ristoranti italiani si spreca ogni anno 185.000 tonnellate di cibo. Ma i ristoratori hanno ben chiaro questo problema, tanto che da un'indagine Fipe del 2018 risulta che l'80% degli operatori dei pubblici esercizi ritiene il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi rilevante e tra questi il 51% lo considera molto rilevante. Per venire incontro a questa esigenza, Fipe ha attivato varie iniziative di sensibilizzazione e l'opportunità di attrezzarsi e incentivare l'uso di contenitori da asporto eco-compatibili e salva-freschezza. Ecco allora Rimpiattino, la Doggy bag all'italiana".

27 novembre 2019

Cronaca

“Rimpiattino”, la Fipe in campo contro lo spreco alimentare

Un nuovo modo di recuperare il cibo e le bevande che non sono state consumate durante il pasto al ristorante



Si terrà giovedì 28 novembre 2019) alle ore 15 nell’Auditorium della sede di Confcommercio della provincia di Rimini (viale Italia 9/11) l’incontro di presentazione dell’iniziativa di Fipe - Confcommercio contro lo spreco alimentare. Si chiama “Rimpiattino” il nuovo modo di recuperare il cibo e le bevande che non sono state consumate durante il pasto al ristorante ed è fresco della 7^ edizione del premio “Vivere a spreco zero” con cui il ministero dell’Ambiente premia ogni anno enti pubblici e associazioni che si distinguono per l’impegno contro gli sprechi alimentari. All’incontro di presentazione del progetto, pronto a sbarcare sul nostro territorio, partecipano l’assessore

all'Ambiente del Comune di Rimini, Anna Montini, Roberto Fabbri Area manager relazioni enti locali di Hera, Fausto Pecci Responsabile servizi ambientali di Hera e il presidente provinciale e consigliere nazionale di Fipe, Gaetano Callà che farà gli onori di casa presentando l'iniziativa agli operatori del territorio.

“FIPE si sta spendendo molto per la lotta allo spreco alimentare - sottolinea Callà - che si sta rivelando un'autentica piaga sociale e ambientale, basti pensare che nei ristoranti italiani si sprecano ogni anno 185.000 tonnellate di cibo. Ma i ristoratori hanno ben chiaro questo problema, tanto che da un'indagine Fipe del 2018 risulta che l'80% degli operatori dei pubblici esercizi ritiene il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi rilevante e tra questi il 51% lo considera molto rilevante. Per venire incontro a questa esigenza, Fipe ha attivato varie iniziative di sensibilizzazione e l'opportunità di attrezzarsi e incentivare l'uso di contenitori da asporto eco-compatibili e salva-freschezza. Ecco allora Rimpiattino, la Doggy bag all'italiana”.

Italia a Tavola

Fipe “recupera” 15mila pasti Premiato il progetto Rimpiattino

Primo Piano del 27 Novembre 2019 | 09:37

L'iniziativa della Federazione dei pubblici esercizi contro lo spreco alimentare è stata premiata a Roma dall'associazione Last Minute Market, che da tempo si batte in Italia per diffondere la cultura del recupero. In circa un anno sono stati coinvolti 875 ristoranti in 22 città italiane, che hanno distribuito oltre 35mila doggy bag.

È innanzitutto una battaglia culturale, quella che Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi ha deciso di combattere contro lo **spreco alimentare**. E lo ha fatto attraverso alcune iniziative che hanno coinvolto tanti degli oltre 110mila ristoratori italiani, che in questo modo si sono trasformati anche in formidabili educatori sul territorio.



Il progetto ha evitato che tanti pasti finissero nell'immondizia

Una di queste è il **Progetto Rimpiattino**, realizzato insieme a Comieco, che ha ricevuto al Ministero dell'Ambiente nell'ambito della 7° edizione del premio Vivere a Spreco Zero. «Grazie a questo progetto - ha detto **Rodolfo Citterio**, consigliere di Fipe - siamo riusciti a evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso. Le cosiddette doggy bag, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno faticato a prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino».



Il progetto Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria "Imprese". Un progetto cui la Fipe ha cominciato a lavorare in seguito all'entrata in vigore della legge 166, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria Maria Chiara Gadda e che è divenuto realtà nel corso del 2019, prima a Firenze e poi nel resto d'Italia.



«Gli ultimi dati testimoniano che non sono i ristoranti il luogo in cui si spreca la maggior quantità di cibo - sottolinea Citterio -, ma questo non significa che anche i ristoratori non debbano dare il loro contributo. Nel corso dell'anno abbiamo distribuito 35mila rimpiazzini in 875 ristoranti di 22 città e la risposta dei clienti è stata straordinaria. A questo progetto si accompagna il manifesto per una cucina a spreco zero e un lavoro per rendere sempre più sostenibile la ristorazione italiana, che è un'eccellenza che tutto il mondo ci invidia. Ora anche di più».

28 novembre 2019



Afe tra i vincitori dei premi Vivere a Spreco Zero

Una grande festa nel segno della sostenibilità e delle buone pratiche: quest'anno si è celebrata a Roma la cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero, giunto alla settima 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. E nell'Auditorium del

Ministero dell'Ambiente sono passate in rassegna, in una vetrina "virtuosa", tante buone pratiche legate alla prevenzione dello spreco alimentare, messe in campo da enti pubblici, imprese, cittadini, scuole e associazioni.

Dal curatore scientifico del Premio Andrea Segre', fondatore Last Minute Market, un appello importante: "L'orizzonte spreco zero si avvicina se le buone pratiche diventano prassi nella vita di tutti, la vera svolta in tema sprechi è quella culturale: per questo dobbiamo partire dalle scuole e per questo rilanciamo un forte appello perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico". Alla consegna dei Premi, condotta da Massimo Cirri, autore e voce del programma cult Caterpillar di Rai Radio2, sono intervenute alcune firme del giornalismo ambientalista, come Antonio Cianciullo e Marco Fratoddi, e certamente "guest star" dell'evento è stato il testimonial Neri Marcorè, premiato per "il passo sostenibile che si rispecchia nelle sue scelte artistiche e nell'impegno personale.

Il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, trattenuto a una riunione di vertice a Palazzo Chigi, ha dichiarato: "Oggi abbiamo festeggiato l'Italia che crede nell'ambiente e lotta contro lo spreco di risorse. Dobbiamo eliminare progressivamente le cattive abitudini, ognuno di noi può e deve fare la sua parte. Iniziative come questa aiutano ad ampliare la platea di chi può dare una mano concreta all'ambiente grazie alle buone pratiche".

"Molte quest'anno le nuove categorie del Premio Vivere a Spreco Zero - come ha sottolineato il coordinatore Luca Falasconi - dal plastic free alla mobilità sostenibile. La visione spreco zero si estende a tante sfere del nostro quotidiano, e ciascuno può essere protagonista e motore di buone pratiche".

L'edizione 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" delle Buone pratiche di sostenibilità antispreco, è sostenuta da un pool di imprese partner: sono Gruppo Hera, Alce Nero, Conapi Mielizia, Conad, Camst group, Unitec, Natura Nuova e Morini Group, affiancate da Emilbanca, Whirlpool, Ima, Giò Style, Istituto Italiano Imballaggio e Vog Assomela.

Ecco l'elenco dei vincitori.

Per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per l'adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di gestire in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco.

Il Comune di Torino, per l'articolata visione "Spreco Zero" e per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, ha vinto l'edizione 2019 nella categoria Enti pubblici: il premio è stato consegnato all'Assessore all'Ambiente Alberto Unia, mentre una Menzione speciale è andata alla Regione Sardegna per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni. Ha ritirato il premio l'assessore all'ambiente Gianni Lampis.

Nella categoria Imprese ha vinto il Premio Vivere a Spreco Zero 2019 la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per il capillare impegno nella prevenzione degli sprechi focalizzato sul settore della ristorazione, con 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno. Una menzione speciale è andata a ENIservizi per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare. Per la categoria Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto "Mensa a spreco zero e zero rifiuti", che ha coinvolto capillarmente le scuole e le famiglie.

Per la categoria legata alla Cittadinanza Attiva il premio 2019 è andato all'Associazione Assffron di Trento che ha sviluppato attraverso un impegno decennale un articolato progetto di sensibilizzazione nei confronti della società civile, legato al tema degli sprechi alimentari. Nella nuova categoria No Plastic Food&Drink ha vinto Natura Sì per il progetto di erogazione idrica Plastic Free che porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell'ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell'atmosfera.

Nella categoria InnovAction il Premio Vivere a Spreco Zero è andato alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. Infine, nella categoria Mobilità Sostenibile ha vinto Honda Motor Europe Italia, per aver potenziato i suoi piani di elettrificazione in Europa, rispondendo con tempestività ai cambiamenti nel mercato e nel comportamento dei consumatori sul tema della mobilità sostenibile. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 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, dalla coordinatrice della campagna Spreco Zero Daniela Volpe, dai rappresentanti delle aziende partner che hanno supportato l'edizione 2019.

Honda, a filiale Italia l'Oscar della Sostenibilità 2019 per impegno green

28

Nov 2019



134

Tagged

sostenibilita/world-

in-progress

WORLD IN PROGRESS



La consegna del premio a Honda Italia

Honda Motor Europe Italia è stata **premiata con l'Oscar della Sostenibilità nella settima edizione del Premio 'Vivere a Spreco Zero'**, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna.

Nella categoria "Mobilità Sostenibile", la filiale italiana della casa giapponese è stata premiata grazie agli straordinari e innovativi piani di sviluppo portati avanti dalla casa giapponese per realizzare la piena elettrificazione dei suoi principali modelli in Europa entro il 2022.

Si tratta – ricorda Honda – di **"sforzi industriali che intendono rispondere con tempestività ai profondi cambiamenti in atto nel mercato automotive e alle nuove preferenze dei consumatori** sempre più sensibili al tema della mobilità green e sostenibile". A suscitare il vivo interesse della giuria è stata, in particolare, **la 'Honda e', la nuovissima auto 100% elettrica** sviluppata dalla Casa di Tokyo per il mercato europeo. La nuova city car elettrica verrà introdotta sul mercato italiano nella prossima primavera, e guiderà il processo di elettrificazione di Honda in Europa.

I'Automobile

Honda: costruttore sostenibile.

LINDA CAPECCI • 28/11/2019



■ **Honda è stata premiata per il suo impegno ambientale.** Il 26 novembre a Roma, presso l'Auditorium del Ministero dell'Ambiente, si è celebrata la cerimonia conclusiva del **Premio “Vivere a Spreco Zero”** - giunto alla settima edizione - un'iniziativa dello stesso **Ministero, Università di Bologna, Last Minute Market e Campagna spreco zero** all'insegna della sostenibilità e del minor impatto possibile sul territorio.

La premiazione

La Casa giapponese ha trionfato nella categoria “**Mobilità sostenibile**”, grazie ai piani di sviluppo portati avanti da Honda nell'ambito dell'elettrificazione dei principali modelli della propria gamma europea entro il 2022.

Il premio è stato consegnato da Sergio Morini, presidente del Gruppo automotive Morini di Bologna, partner tecnico della manifestazione e dal Professor Andrea Segrè, curatore scientifico dell'evento.

La protagonista verde

A suscitare l'interesse della giuria è stata in particolare la **Honda e, la 100% elettrica**, studiata per il mercato del vecchio continente. La piccola e agile auto ha riscosso grande successo per la sua **estetica vintage**, il sistema di infotainment all'avanguardia e ovviamente per le zero emissioni garantite dal propulsore elettrico a trazione posteriore. La vettura è alimentata da una **batteria da 35,5 chilowattora** ed è compatibile con la **ricarica rapida**.

La nuova city car a energia pulita verrà introdotta sul mercato italiano nella prossima primavera e aprirà il percorso a impatto zero della Casa di Hamamatsu in Europa.

28 novembre 2019

AutoMoto / Ambiente

Honda premiata a Roma per il suo impegno green

La casa giapponese è stata premiata a Roma all'interno della categoria "Mobilità Sostenibile" del Premio "Vivere a Spreco Zero"



Il piano di elettrificazione che **Honda** ha anticipato proprio qualche settimana fa, ponendosi come nuovo obiettivo il 2022, ha portato alla casa giapponese un prestigioso riconoscimento. Il marchio di Hamamatsu è stato infatti premiato per il suo impegno per l'ambiente e la sostenibilità durante la cerimonia conclusiva del Premio "Vivere a Spreco Zero", giunto alla 7ª edizione e promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, dal Ministero dell'Ambiente e dall'Università di Bologna.

Il prestigioso riconoscimento ottenuto da Honda Motor Europe Italia è avvenuto all'interno della categoria "**Mobilità Sostenibile**", grazie agli straordinari e innovativi piani di sviluppo portati avanti dalla Casa Giapponese per realizzare la piena elettrificazione dei suoi principali modelli in Europa entro il 2022.

Sforzi industriali che intendono rispondere con tempestività ai profondi cambiamenti in atto nel mercato automotive e alle nuove preferenze dei consumatori sempre più sensibili al tema della mobilità green e sostenibile. A suscitare il vivo interesse della giuria è stata, in particolare, la **Honda e**, la nuovissima auto 100% elettrica sviluppata dalla Casa di Tokyo per il mercato europeo.



28 novembre 2019

Alla Honda il premio “Mobilità Sostenibile”: la casa giapponese punta forte sul green



La Honda si è aggiudicata il premio della categoria “Mobilità Sostenibile” grazie all’impegno per quanto concerne la sostenibilità nel mondo dei motori

Si è celebrata ieri a Roma, presso l’Auditorium del Ministero dell’Ambiente, la cerimonia conclusiva del **Premio “Vivere a Spreco Zero”**, giunto alla 7^a edizione e promossa dalla campagna Spreco Zero di **Last Minute Market**, dal **Ministero dell’Ambiente** e dall’**Università di Bologna**. Una rassegna di virtuose e corrette pratiche messe in atto da imprese, enti pubblici e terzo settore all’insegna della sostenibilità e del minor impatto possibile su ambiente, territorio e contesto socio-economico.

Il prestigioso riconoscimento ottenuto da Honda Motor Europe Italia è avvenuto all’interno della categoria **“Mobilità Sostenibile”**, grazie agli straordinari e innovativi piani di sviluppo portati avanti dalla Casa Giapponese per realizzare la piena elettrificazione dei suoi principali modelli in Europa entro il 2022. Sforzi industriali che intendono rispondere con tempestività ai profondi cambiamenti in atto nel mercato automotive e alle nuove preferenze dei consumatori sempre più sensibili al tema della

mobilità green e sostenibile. A suscitare il vivo interesse della giuria è stata, in particolare, la **Honda e**, la nuovissima auto 100% elettrica sviluppata dalla Casa di Tokyo per il mercato europeo.

La versione di serie di **Honda e** è stata presentata in anteprima mondiale all'ultimo Salone di Francoforte e ha riscosso un grandissimo apprezzamento per le sue linee originali, il design avveniristico, l'infotainment all'avanguardia e le zero emissioni garantite dal motore



Premio a Honda Motor Europe Italia "Vivere a Spreco Zero" ed. 2019

elettrico a trazione posteriore. La nuova city car elettrica verrà introdotta sul mercato italiano nella prossima primavera, e guiderà il processo di elettrificazione di Honda in Europa. Il premio è stato consegnato a Honda da Sergio Morini, Presidente del Gruppo Automotive Morini di Bologna, partner tecnico della manifestazione, e dal curatore scientifico dell'evento Prof. Andrea Segre'.

28 novembre 2019

A Naturasì il premio “Vivere a spreco zero” per la scelta di plastic free



“In questo momento storico le aziende devono prendersi le loro responsabilità e portare tutto il sistema di produzione e distribuzione dei prodotti su binari sostenibili. Il Pianeta sta soffocando, sommerso dalla plastica e non possiamo scaricare la responsabilità solo sui consumatori senza dare loro delle alternative possibili se non, addirittura,

convenienti. Ecco perché abbiamo deciso di ridurre progressivamente le bottiglie di acqua in plastica nei nostri negozi e di dotarli di distributori che erogano direttamente dalla rete idrica acqua opportunamente trattata (ad oggi già oltre 70 punti vendita). Grazie a questa scelta, a fine anno avremo evitato la dispersione di un milione e 300 mila bottiglie di plastica, oltre ad aver dato un beneficio al cliente che per ogni prodotto “liberato” dalla plastica ha potuto contare su un risparmio in termini di spesa (10 centesimi al litro il costo dell’acqua “del sindaco”, opportunamente trattata)”.

È quanto afferma Fabio Brescacin, presidente di EcorNaturaSi alla consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2019 nella categoria Plastic free 2019 che si è tenuto al Ministero dell’Ambiente alla presenza, tra gli altri, del presidente di Last minute market e fondatore della campagna Spreco zero Andrea Segrè, di Luca Falasconi, coordinatore della 7^a edizione del premio, di Massimo Cirri di Caterpillar e dell’attore Neri Marcorè, Ambassador 2019 del premio Vivere a Spreco Zero.

Mense sostenibili e prodotti stagionali: 'Vivere a spreco zero' premia la Regione

📅 28 novembre 2019 📁 Ambiente, In evidenza 03



Prevenzione dello spreco alimentare grazie a un progetto di mense sostenibili in **75 Comuni della Sardegna**. È questa una delle motivazioni che hanno permesso alla **Regione** di ricevere il premio nell'edizione del 2019 di **'Vivere a spreco zero'**, la manifestazione promossa dalla campagna di Last minute market in collaborazione con il **ministero dell'Ambiente**, che assegna un riconoscimento per la

sostenibilità ad enti locali, imprese, scuole e cittadini. Oltre la realizzazione delle mense sostenibili, alla Regione è stato riconosciuto il merito di aver supportato gli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta, con iniziative di educazione alimentare nelle scuole e visite alle fattorie didattiche che hanno promosso la consapevolezza nel consumo del cibo. Soddisfazione da parte dell'assessore regionale, **Gianni Lampis**, che ha ritirato il premio: "L'impegno della Sardegna negli acquisti verdi della pubblica amministrazione è una scelta che parte dal 2006. Siamo stati la prima regione italiana ad avere un piano in questa direzione e da tempo l'assessorato ha attivato un servizio di supporto tecnico dedicato a tutte le pubbliche amministrazioni, ma anche alle imprese, che hanno bisogno di aiuto per realizzare **'bandi verdi'** (o partecipare, nel caso delle imprese), in ottemperanza ai **'Criteri ambientali minimi'** (Cam) ministeriali".

Gli obiettivi del **Piano sugli acquisti verdi** sono rafforzare la politica degli acquisti sostenibili in tutta l'Isola, sia in ambito pubblico che privato; favorire l'inserimento dei Cam negli appalti pubblici; incentivare la qualificazione ambientale delle imprese, entro il 2020. Per quanto riguarda il settore agroalimentare, è stato costituito "un tavolo tecnico e la rete delle mense sostenibili, un osservatorio regionale sulla ristorazione collettiva pubblica in Sardegna, oltre ad aver realizzato un piano di formazione per accompagnare gli enti pubblici e gli enti gestori delle mense, elaborando modalità per diffondere le buone pratiche a livello regionale". La Regione è stata individuata anche come 'buona pratica' del progetto '**Life Gpp Best**' (concluso un anno fa), al quale ha partecipato con **Basilicata e Lazio**, il ministero dell'Ambiente della Romania e la fondazione Ecosistemi: obiettivo il trasferimento ad altre amministrazioni pubbliche delle esperienze già maturate in Sardegna in materia di pianificazione, gestione e implementazione del Gpp.

Fipe premiata per il progetto Rimpiattino

Da **Redazione** - 28 Novembre 2019  0



*“La battaglia contro lo **spreco alimentare** è prima di tutto culturale e gli oltre **110mila ristoratori italiani** sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio. Grazie al **progetto Rimpiattino**, realizzato insieme a Comieco, siamo riusciti a **evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti**, come purtroppo accade troppo spesso. Le cosiddette **doggy bag**, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno faticato a prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati da un’eccellenza quale è l’**associazione Last Minute Market**, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino”.*

Così **Rodolfo Citterio**, consigliere di **Fipe** – Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta il riconoscimento ricevuto oggi pomeriggio a Roma, presso il ministero dell’Ambiente, nell’ambito della 7° edizione del premio **Vivere a Spreco Zero**.

Il progetto Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria “Imprese”. Un progetto cui la Fipe ha cominciato a lavorare in seguito all’entrata in vigore della **legge 166**, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria l’**on. Maria Chiara Gadda** e che è divenuto realtà nel corso del 2019, prima a Firenze e poi nel resto d’Italia.

*“Gli ultimi dati testimoniano che non sono i ristoranti il luogo in cui si spreca la maggior quantità di cibo – sottolinea Citterio –, ma questo non significa che anche i ristoratori non debbano dare il loro contributo. Nel corso dell’anno abbiamo distribuito **35mila rimpiazzini in 875 ristoranti di 22 città** e la risposta dei clienti è stata straordinaria. A questo progetto si accompagna il manifesto per una cucina a spreco zero e un lavoro per rendere sempre più sostenibile la ristorazione italiana, che è un’eccellenza che tutto il mondo ci invidia. Ora anche di più”.*



La Regione Sardegna vince il premio 'Vivere a spreco zero'

Francesca Serra Creato: 29 Novembre 2019



Nei giorni scorsi a Roma, la Regione Sardegna è stata premiata nell'edizione 2019 di 'Vivere a spreco zero', manifestazione, promossa dalla campagna "Spreco zero" di Last minute market in sinergia con il Ministero dell'Ambiente, che assegna un riconoscimento per la sostenibilità ad enti locali, imprese, scuole e cittadini. Il premio è stato assegnato per "aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso un progetto di mense sostenibili in 75 Comuni, supportando gli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta, con iniziative di educazione alimentare nelle scuole e visite alle fattorie didattiche che hanno promosso la consapevolezza nel consumo del cibo".

"L'impegno della Sardegna nella 'Green public procurement' (acquisti verdi della Pubblica amministrazione) parte da lontano

(2006): siamo stati la prima regione italiana ad avere un piano in questa direzione – ha evidenziato l'assessore regionale della Difesa dell'Ambiente, Gianni Lampis, che ha ritirato il riconoscimento – Da anni, il servizio sostenibilità ambientale e sistemi informativi dell'Assessorato ha attivato da anni un servizio di supporto tecnico dedicato a tutte le pubbliche amministrazioni, ma anche alle imprese, che hanno bisogno di aiuto per realizzare 'bandi verdi' (o partecipare, nel caso delle imprese), in ottemperanza ai 'Criteri ambientali minimi' (Cam) ministeriali".

Gli obiettivi del Piano Gpp, entro il 2020, sono quelli di rafforzare la politica degli acquisti sostenibili in tutto l'Isola, sia in ambito pubblico che privato; favorire l'inserimento dei Cam negli appalti pubblici; incentivare la qualificazione ambientale delle imprese.

"In particolare, per quanto riguarda il settore agroalimentare - ha aggiunto l'assessore Lampis - abbiamo costituito un tavolo tecnico e la rete delle mense sostenibili, un osservatorio regionale sulla ristorazione collettiva pubblica in Sardegna, oltre ad aver realizzato un piano di formazione per accompagnare gli enti pubblici e gli enti gestori delle mense, elaborando modalità per diffondere le buone pratiche a livello regionale".

La Regione è stata individuata anche come 'buona pratica' del progetto "Life Gpp Best" (concluso un anno fa), al quale ha partecipato con le Regioni Basilicata e Lazio, il Ministero dell'Ambiente della Romania e la fondazione Ecosistemi: obiettivo il trasferimento ad altre amministrazioni pubbliche delle esperienze già maturate in Sardegna in materia di pianificazione, gestione e implementazione del Gpp.



AMBIENTE

Nei giorni scorsi a Roma, la Regione Sardegna è stata premiata nell'edizione 2019 della manifestazione 'Vivere a spreco zero'.

Posted by provincia on 29 Novembre 2019 at 12:17

Nei giorni scorsi a Roma, la Regione Sardegna è stata premiata nell'edizione 2019 di 'Vivere a spreco zero', manifestazione, promossa dalla campagna "Spreco zero" di Last minute market in sinergia con il ministero dell'Ambiente, che assegna un riconoscimento per la sostenibilità ad enti locali, imprese, scuole e cittadini. Il premio è stato assegnato per *«aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso un progetto di mense sostenibili in 75 Comuni, supportando gli enti locali per l'acquisto di prodotti bio, di stagione e di filiera corta, con iniziative di educazione alimentare nelle scuole e visite alle fattorie didattiche che hanno promosso la consapevolezza nel consumo del cibo»*.

«L'impegno della Sardegna nella 'Green public procurement' (acquisti verdi della Pubblica amministrazione) parte da lontano (2006): siamo stati la prima regione italiana ad avere un piano in questa direzione – ha evidenziato l'assessore regionale della Difesa dell'Ambiente, Gianni Lampis, che ha ritirato il riconoscimento -. Da anni, il servizio sostenibilità ambientale e sistemi informativi dell'Assessorato ha attivato da anni un servizio di supporto tecnico dedicato a tutte le pubbliche amministrazioni, ma anche alle imprese, che hanno bisogno di aiuto per realizzare 'bandi verdi' (o partecipare, nel caso delle imprese), in ottemperanza ai 'Criteri ambientali minimi' (Cam) ministeriali.»

Gli obiettivi del Piano Gpp, entro il 2020, sono quelli di rafforzare la politica degli acquisti sostenibili in tutto l'Isola, sia in ambito pubblico che privato; favorire l'inserimento dei Cam negli appalti pubblici; incentivare la qualificazione ambientale delle imprese.

«In particolare, per quanto riguarda il settore agroalimentare – ha aggiunto l'assessore Gianni Lampis – abbiamo costituito un tavolo tecnico e la rete delle mense sostenibili, un osservatorio regionale sulla ristorazione collettiva pubblica in Sardegna, oltre ad aver realizzato un piano di formazione per accompagnare gli enti pubblici e gli enti gestori delle mense, elaborando modalità per diffondere le buone pratiche a livello regionale.»

La Regione è stata individuata anche come *'buona pratica'* del progetto *"Life Gpp Best"* (concluso un anno fa), al quale ha partecipato con le Regioni Basilicata e Lazio, il ministero dell'Ambiente della Romania e la fondazione Ecosistemi: obiettivo il trasferimento ad altre amministrazioni pubbliche delle esperienze già maturate in Sardegna in materia di pianificazione, gestione e implementazione del Gpp.

