

PREMIO VIVERE A VIII EDIZIONE SPRECO ZERO 2020



PER LE BUONE PRATICHE DI ECONOMIA
CIRCOLARE E SVILUPPO SOSTENIBILE



L'ITALIA VIRTUOSA CON I PICCOLI "OSCAR" 2020 DELLA SOSTENIBILITA': ARRIVANO I FINALISTI DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, 30 BUONE PRATICHE DISSEMINATE NEL PAESE.

LE REGIONI TOSCANA ED EMILIA ROMAGNA SE LA VEDRANNO COL PICCOLO COMUNE DI

TOLLO (CHIETI, ABRUZZO). NELLE IMPRESE SARA' GRANAROLO, CON LA SUA RIORGANIZZAZIONE DIGITALE POSTPANDEMIA, A CONFRONTARSI CON I PROGETTI DI RECUPERO DELLA 'BIRRA IBRIDA' (CHE NON SPRECA E ANZI RIGENERA IL PANE) E CON L'APEPAK, CHE CONSERVA GLI ALIMENTI IN MODO NATURALE. E ANCORA LE BUONE PRATICHE DI INNOVATION (MICROGLASS PER L'ENERGIA TERMICA, BENEFIT PER PIANIFICARE LA SPESA, BERNARDI PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI SISTEMI DISTRIBUTIVI), BIODIVERSITA' CON I VIDEO VIRALI DI CASA SURACE IN GARA CON LA REGIONE CAMPANIA E ALMAVERDE BIO, L'ASSOCIAZIONE RICIBIAMO SOSTENUTA DALLA REGIONE PUGLIA IN GARA CON L'UNIVERSITA' DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI SORRENTO E IL PROGETTO CITTADINANZA ATTIVA DI CASALE MONFERRATO. NEI 10 ANNI DALLA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO UNESCO, ECCO CONSERVE ITALIA VALFRUTTA IN GARA CON LA CUCINA DEL RICICLO DI PORTICI E IL GRANDE VIAGGIO VITAMINICO PER LE SCUOLE DI TRENTO.



E PER LA NUOVA CATEGORIA SAGGISTICA IN FINALE I LIBRI DI ELIANA LIOTTA - MASSIMO CLEMENTI "LA RIVOLTA DELLA NATURA" (LA NAVE DI TESEO), DI STEFANO LIBERTI "TERRA BRUCIATA, COME LA CRISI AMBIENTALE STA CAMBIANDO L'ITALIA" (RIZZOLI) E DI LISA CASALI "IL GRANDE LIBRO DELLE BUCCE" (FELTRINELLI).





LA PREMIAZIONE GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE, CON L'EVENTO DIGITALE CHE SARÀ ACCESSIBILE A TUTTI. INTERVERRANNO ANCHE VERONICA PIVETTI, AMBASCIATRICE 2020 DI BUONE PRATICHE, INSIEME AL FONDATORE SPRECO ZERO ANDREA SEGRE', AL CURATORE SCIENTIFICO LUCA FALASCONI



E AI GIURATI MASSIMO CIRRI, ANTONIO CIANCIULLO, MARCO FRATODDI.

ROMA – «Nel 2020 pandemico abbiamo il dovere di valorizzare i comportamenti virtuosi dei cittadini, delle imprese, delle start up e degli enti pubblici che introducono nel quotidiano, e condividono con la società le buone pratiche e i comportamenti che ci possono guidare verso gli obiettivi di sostenibilità 2030 indicati dalle Nazioni Unite»: lo spiega Andrea Segre, fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero, annunciando i finalisti dell'8ª edizione del Premio Vivere a #sprecozero, i piccoli "oscar" della sostenibilità che da molte stagioni sono assegnati nell'ambito della campagna Spreco Zero. Ecco dunque i finalisti 2020, 30 buone pratiche disseminate in tutta Italia, ripartite nelle categorie che cercano di essere specchio della società e degli ambiti di declinazione dell'impegno per lo sviluppo sostenibile: a cominciare dalla sezione Enti Pubblici, sostenuta da Alce Nero, nella quale sono in gara la Regione Toscana, con il progetto Urban Waste che coinvolge anche il Comune e la Città Metropolitana di Firenze nelle azioni di promozione dell'uso di Doggy Bags e prevenzione dello spreco nei buffet e ristoranti, di promozione dell'uso di acqua di rete, di valorizzazione della raccolta differenziata e donazione di cibo da parte di hotel e attività di catering a fini di solidarietà. Seconda finalista la Regione Emilia Romagna con il progetto "STOP allo spreco: il gusto del consumo consapevole" rivolto simultaneamente alle scuole secondarie di II grado, ad alcune fattorie didattiche del territorio e a tutta la cittadinanza. Con le due regioni è in finale il Comune di Tollo (Chieti, Abruzzo) con il suo articolato progetto "Il piano del cibo" promosso in collaborazione con l'Università del Molise, condiviso con associazioni, scuole, imprenditori e cittadini attraverso formazione, analisi dell'impatto ambientale, promozione della cultura Bio.

Una short list di 5 finalisti per la categoria Imprese, abbinata a Conapi Mielizia, dove sarà Granarolo, con la sua riorganizzazione digitale postpandemia con offerte last minute, a confrontarsi con i progetti di recupero della Birra Ibrida, un progetto circolare che non spreca e anzi rigenera il pane nelle dinamiche di produzione, e con l'Apepak, un involucro alimentare 100% naturale, lavabile e riutilizzabile realizzato in tessuto reso semirigido dalla cera d'api che si modella e sigilla con il calore delle mani. In finale anche l'azienda umbra Sonia Bianconi, convertita a rigorosi criteri biologici, plasticfree e di economia circolare, e Babaco Market, il servizio e-commerce attraverso il quale è possibile abbonarsi e ricevere a domicilio le box miste di frutta e verdura salvate dallo spreco.

L'innovazione è valore aggiunto nelle strategie che mirano allo sviluppo sostenibile, ed ecco la categoria InnovAction, sostenuta da Hera, che vede in gara l'azienda Microglass di S. Quirino – Pordenone, che attraverso sistemi di riscaldamento multi-tecnologici mira a ridurre i consumi, cucinare in modo rapido preservando la qualità nel cibo, e persino a recuperare gli scarti ortofrutticoli (ortaggi o frutta scartati per malformazioni estetiche) attraverso processi di cottura sottovuoto a microonde. C'è poi la start up innovativa Alimentiamoci Benefit che permette di pianificare in modo equilibrato i pasti da consumare nella settimana, acquistando solo quello che serve, eliminando gli sprechi, rispettando l'ambiente e dando vita ad una spesa "consapevole". Infine, per la filiera distributiva, l'azienda Bernardi che attraverso l'implementazione di dispositivi tecnologici e soluzioni HW e SW, affronta e risolve i problemi di gestione dei prodotti e delle scorte, supporta operazioni promozionali e contribuisce ad una strategia di trasformazione dei sistemi commerciali per favorirne la resilienza economica, ecologica e sociale.

Per la categoria Biodiversità, abbinata a Natura Nuova, ecco in gara le efficacissime videoproduzioni della factory Casa Surace, nata su scala 'condominiale' e adesso diventata una famiglia allargata ad oltre 3 milioni di followers, con video dedicati alla sensibilizzazione nella fruizione e gestione del cibo. La Regione Campania propone invece il progetto Salviamo capra e cavoli per contrastare la perdita della biodiversità in agricoltura e contribuire alla valorizzazione delle aree rurali. Infine Almaverde Bio Italia

è candidata per il suo crescente impegno in termini di sostenibilità: i prodotti provengono interamente da agricoltura biologica, che punta a ridurre al minimo gli input esterni, preservando la naturale fertilità del terreno.

Nel 2020 si festeggeranno i 10 anni dalla proclamazione della Dieta Mediterranea patrimonio UNESCO: in questa categoria, promossa con Assomela, il Premio Vivere a Spreco Zero ha selezionato i progetti de **La cucina del riciclo**, il ricettario del Liceo "Q. Orazio Flacco" di Portici in collaborazione con il MedEatReserarch, una ricerca antropologica sulla tradizione mediterranea di riciclare gli avanzi di cucina per rigenerarli in nuovi piatti; di **Conservas Italia-Valfrutta** che ha avviato una partnership con l'Istituto Oncologico Romagnolo per la promozione di stili di vita corretti e salutari soprattutto tra i bambini e gli adolescenti. E del **Grande viaggio vitaminico**, una coinvolgente storia illustrata di sensibilizzazione alimentare prodotta per il coordinamento di Anna Eriksson, veicolata presso gli studenti delle Scuole Primarie della Provincia di Trento durante il lockdown.

Inedita la categoria dedicata alla Saggistica, avviata in sinergia con ENI, introdotta per valorizzare l'impegno nella comunicazione della sostenibilità: in finale le pubblicazioni "**La rivolta della Natura**" di **Eliana Liotta e Massimo Clementi (La nave di Teseo)**, che dimostra come l'impatto dell'uomo sul nostro pianeta abbia un peso ormai insostenibile e i nessi profondi tra i cambiamenti climatici, la deforestazione, l'inquinamento e le patologie infettive ma anche la disegualianza sociale, perché povertà e fame sono alleati dei virus; "**Terra bruciata. Come la crisi ambientale sta cambiando l'Italia**" di **Stefano Liberti (Rizzoli)**, un'indagine che evidenzia come la crisi sanitaria e quella ambientale siano legate: entrambe globali, entrambe causate dal nostro modello di sviluppo fatto di deforestazione e urbanizzazione incontrollate, senza nessun rispetto per l'equilibrio degli ecosistemi; "**Il grande libro delle bucce**" di **Lisa Casali (Feltrinelli)**, che ci porterà a scoprire come le bucce e le parti esterne di frutta e verdura possano essere alleati preziosi per il nostro benessere, malgrado spesso finiscano nella spazzatura. Un libro innovativo, che rivoluziona il ruolo in cucina di frutta e verdura.

Anche quest'anno uno sguardo è dedicato alle iniziative #sprecozero delle associazioni e della cittadinanza attiva: sul primo versante, per la categoria associazioni sostenuta da Cams sono in finale **L'Università della Cucina Mediterranea** di Sorrento con il "Protocollo Zero Positivo (Pz+) per la ristorazione responsabile", il progetto antispreco "Ricibiamo" nato da associazioni e network di cittadini e sostenuto dalla Regione Puglia: una comoda piattaforma on line su cui privati cittadini, piccoli esercenti, grande distribuzione, panificatori e aziende agricole possono caricare i prodotti da donare. E **Più sai più sei Cittadinanzattiva**, sportello gratuito a Casale Monferrato per fornire assistenza e informazioni in materia di benessere, sicurezza e sostenibilità alimentare. Sul piano dei cittadini, categoria abbinata a Giostyle, sono in gara i progetti "Lo so fare e te lo insegno", ovvero l'Albo dei Cittadini Virtuosi che condividono i loro saperi a S. Lazzaro di Savena, con insegnamenti utili in chiave di economia circolare. E la **Rete di cittadini Coordinamento regionale Umbria Rifiuti Zero**, dapprima in campo contro gli inceneritori e poi per avviare azioni concrete come un ciclo di *webinar* sull'economia circolare.

Le scuole, categoria promossa con Conad, sono osservatorio privilegiato per la promozione delle buone pratiche di sviluppo sostenibile: due **Premi Speciali #sprecozero** saranno consegnati alla **Onlus Maestri di Strada di Napoli**, che ha promosso fra studenti e famiglie il minidiario sullo spreco alimentare domestico, e alla **maestra Francesca Sivieri** che aveva promosso la lettura distanziata per i suoi allievi durante il lockdown, negli spazi open air. In finale anche l'**IPSAR Mattei di Rosignano Solvay (Livorno)** che ha lanciato l'hashtag #Il cibo non si butta! e promosso un approfondimento sul "consumo consapevole e spreco alimentare", e l'**Istituto Professionale Alberghiero Chino Chini di Borgo San Lorenzo (FI)**, che da sei anni ha attivato un progetto in collaborazione con le imprese e con le associazioni del territorio per il coordinamento del progetto SenzaSpreco.

I vincitori delle altre categorie saranno proclamati nel mese di novembre e premiati nel corso dell'evento digitale in programma giovedì 26 novembre, liberamente aperto alla partecipazione del pubblico su piattaforma. Interverranno anche **Veronica Pivetti, ambasciatrice 2020 di buone pratiche** nella sezione sostenuta da Feder Casse – Emil Banca., insieme al Fondatore spreco zero **Andrea Segre'**, al curatore scientifico **Luca Falasconi** e ai giurati **Massimo Cirri, Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi**. Il **Premio Vivere a #sprecozero** è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, insieme all'ANCI – Associazione Nazionale dei Comuni italiani, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, Associazione Sprecozero.net e del World Food Programme, e con il sostegno generale di ENI e Federcasse – Emil Banca. **Dettagli e aggiornamenti sul sito sprecozero.it**