PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO VIII EDIZIONE 2020

GIOVEDI' 26 NOVEMBRE LE PREMIAZIONI VIVERE A #SPRECOZERO 2020: DALLA GENERAZIONE Z LE IDEE PER IL FUTURO SOSTENIBILE, 4 STUDENTI DEL POLITECNICO BREVETTANO IBRIDA BIRRA FATTA CON IL PANE INVENDUTO DEI FORNAI MILANESI E VINCONO NELLA CATEGORIA IMPRESE. IN ITALIA OGNI ANNO FINISCONO NELLA SPAZZATURA OLTRE 13.MILA QUINTALI DI PANE, PER UN VALORE DI OLTRE 43 MILIONI €.

APPUNTAMENTO DOMANI DALLE 18 SU PIATTAFORMA DIGITALE CON ACCESSO APERTO A TUTTI (SPRECOZERO.IT), CI SARANNO ANCHE VERONICA PIVETTI, AMBASCIATRICE DI BUONE PRATICHE 2020 E IL FONDATORE SPRECO ZERO ANDREA SEGRE'.

FRA I VINCITORI LA DIVULGATRICE ELIANA LIOTTA, LE REGIONI TOSCANA ED EMILIA ROMAGNA, CASA SURACE, L'UNIVERSITA' DELLA DIETA MEDITERRANEA DI SORRENTO, IL COMUNE DI SAN LAZZARO DI SAVENA, IL "CIRCULAR FASHION" RIFO', TOYOTA WEHYBRID, LA ONLUS MAESTRI DI STRADA E TANTE SCUOLE PER PREMIARE L'IMPEGNO DI STUDENTI E INSEGNANTI NEL 2020 PANDEMICO.

ROMA – È in programma domani, dalle 18 su piattaforma digitale (accesso tramite sprecozero.it) la cerimonia di consegna del Premio Vivere a #sprecozero 2020, i piccoli "Oscar" della sostenibilita' assegnati annualmente nell'ambito della campagna Spreco Zero con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di World Food Programme Italia. Con V**eronica Pivetti** e con il Fondatore Spreco Zero **Andrea Segre',** interverranno **i Sottosegretari alla Salute, Sandra Zampa** e **all'Ambiente, Roberto Morassut**, il Segretario Generale ANCI **Veronica Nicotra** e il Presidente del World Food Programme Italia **Vincenzo Sanasi D'Arpe**. Si premieranno domani **21 progetti di buone pratiche dedicati alla prevenzione degli sprechi e allo sviluppo sostenibile**: comportamenti virtuosi dei cittadini, delle imprese, delle scuole, delle start up, degli enti pubblici. **Con un occhio speciale ai giovani della generazione Z, che quest'anno si sono decisamente fatti notare:** a cominciare dai **quattro studenti** del Politecnico di **Milano - Akanksha Gupta**, **Elisa Pirola**, **Francesca De Bernardinis** e **Simone Piuri** - che hanno ideato e ora producono Ibrida Birra, **per dare una seconda vita al pane sfornato con passione dalle panetterie di quartiere milanesi, ma rimasto invenduto**. Un fenomeno tutt'altro che isolato: **sono infatti oltre 13.000 i quintali di pane che ogni anno, in Italia, finiscono nella spazzatura**, per un valore di oltre 43 milioni €. Uno spreco anti-etico, anti-economico e insostenibile. Con il progetto Ibrida si riesce a utilizzare il pane secco recuperato in sostituzione, fino al 30%, del malto tradizionale: con la sua ottica win-win", che avvantaggia tutti gli attori della filiera, Ibrida è un progetto circolare che rappresenta il perfetto connubio tra sostenibilità e spirito socio-imprenditoriale, veicolando valori di aggregazione sociale. Fra gli altri vincitori che si premieranno domani: **la Regione Toscana** con il progetto Urban Waste, di turismo ecologico e la **Regione Emilia Romagna** per il progetto **"Stop allo** spreco: il gusto del consumo consapevole"; **Casa Surace**, la factory che sensibilizza con i suoi video dedicati anche alla sostenibilità; la **divulgatrice scientifica Eliana Liotta,** autrice de "La rivolta della natura"; **il Comune di S. Lazzaro di Savena** con il suo Albo dei Cittadini virtuosi; **l'azienda Microglass** di S. Quirino – Pordenone che, attraverso sistemi di riscaldamento multi-tecnologici, **allunga la shelf life del cibo fresco**; **la tecnologia Bernardi** che favorisce la resilienza ecologica e sociale dei sistemi commerciali; **l'Università della Cucina Mediterranea** di Sorrento, il **Gruppo Rivoira** per la categoria Ortofrutta e **Toyota Wehybrid** nella categoria di mobilita' sostenibile, e ancora **Rifò,** progetto di abbigliamento sostenibile cui va il premio Spreco Zero per l'Economia circolare**, e tante scuole:** come il **Liceo "Q. Orazio Flacco" di Portici** che in collaborazione con il MedEatReserarch ha realizzato il ricettario "La cucina del riciclo"; "Il grande viaggio vitaminico", racconto animato per giovanissimi di **Anna Eriksson, Francesca Fava e Sara Filippi Ploetheger; l'IPSAR Mattei di Rosignano Solvay** (LI) e **l'Istituto Professionale Alberghiero Chino Chini di Borgo San Lorenzo** (FI) per i progetti di sensibilizzazione sulla prevenzione degli sprechi, e ancora la **onlus Maestri di Strada di Napoli, la Maestra Francesca Sivieri di Prato, il Liceo Malpighi di Bologna e la Taverna di Dracula** di Tivoli (che in tempo di covid eroga pasti gratuiti a chi non è in grado di pagare il conto), cui vanno quattro Premi speciali messi a disposizione da Veronica Pivetti.

Il Premio Vivere a #sprecozero è promosso con il patrocinio di Associazione Sprecozero.net e la media partnership di Rai Radio2, con il sostegno di ENI, Federcasse, Emil Banca e di UNITEC, Assomela, Whirlpool, Alce Nero, Conapi Mielizia, Conad, Camst, Natura Nuova, Gruppo Hera, GiòStyle e con la partnership tecnica del Gruppo Morini. Dettagli e aggiornamenti sul sito sprecozero.it

Press ufficiostampa@volpesain.com