RASSEGNA STAMPA

Campagna Spreco Zero 2021

con il patrocinio

media partner

Associated

main partner

gold partners

partners

supporters

media partner

technical partner

a cura di
Vuesse&C

Avvenire

Martedì 30 novembre 2021
ANNO LIV n° 284
1,50 €
Sant'Andrea apostolo
Opportunità di acquisto in edicola: Avvenire + Luoghi dell'Infinito 4,20 €

DIAMO LUCE ALLA SOLIDARIETÀ
Per i profughi bloccati ai confini d'Europa
#Greenlight
#LanterneVerdi

a pagina 9

L'INCHIESTA

Così siamo diventati il grande Paese meno spreca-cibo

FULVIO **FULVI**

Gli italiani? Un popolo di buongustai "risparmiosi": buttano nella spazzatura meno cibo degli altri europei, ma anche di americani e cinesi, e stanno più attenti alla qualità e ai prezzi degli alimenti che finiscono nei loro piatti.

Napoletano e Segrè

nel primopiano a pagina 8

NOVITÀ Kurt Koch: Protagonisti del Natale — 144 pagine € 16,00 — www.queriniana.it

Martedì 30 novembre 2021 — ANNO LIV n° 284 — 1,50 € — Sant'Andrea apostolo

DIAMO LUCE ALLA SOLIDARIETÀ — Per i profughi bloccati ai confini d'Europa — #Greenlight #LanterneVerdi

Avvenire — Quotidiano di ispirazione cattolica www.avvenire.it

NOVITÀ Bruno Forte: VORREI PARLARTI DI DIO — 144 pagine € 12,00 — www.queriniana.it

Editoriale

Il Senato regolarizzi le regolarizzazioni

EMENDAMENTO DA APPROVARE

LEONARDO BECCHETTI

«Non chiedete o accettate mai soldi da estranei perché noi i soldi dobbiamo guadagnarceli con il nostro lavoro». Parola di madre. Quest'estate ci siamo tutti appassionati al capolavoro di cooperazione e di squadra dell'oro olimpico della 4x100 e alla storia di Fausto Desalu, il giovane staffettista figlio di una donna d'origine nigeriana che, nato in Italia, fino a 18 anni non ha potuto gareggiare per il nostro Paese. E alla dignità della signora che, con mille sacrifici, ha cresciuto da sola il ragazzo e ha rifiutato una compensa televisiva nel giorno del successo per non lasciare il suo turno di lavoro di badante. Moltissimi stranieri come la mamma di Fausto, ma irregolari e invisibili, sono parte della spina dorsale di un'Italia che è, e sarà, sempre più popolata di persone vecchie e sole. Si ricomincia a ragionarci su, mentre alcune parti politiche, per fortuna oggi meno forti nel costruire campagne d'odio, grazie anche alla reazione "dal basso" di tanti cittadini sensibili, cercano ancora di fomentare paure e rifiuto. La realtà storica, tra l'altro, è che per lo sviluppo dei maggiori Paesi ad alto reddito (Stati Uniti d'America in primis) l'immissione di energie vitali a seguito di ondate migratorie è sempre fondamentale per rafforzare il corpo sociale (totalizzazione/ne energie e noi italiani, da migranti siamo stati parte importante di tutto questo). Nel nostro declino spirituale e culturale stiamo, invece, diventando vittime della paura dell'accoglienza che le nostre radici e tradizioni bibliche (si pensi solo al bellissimo brano veterotestamentario della quercia di Mamre) ci indicano come chiave di generatività e fertilità sociale. In piena pandemia, con un appello costruito assieme a Tito Boeri, abbiamo raccolto centinaia di firme di colleghi economisti per chiedere una sanatoria, collegandoci alla mobilitazione della società civile e facendo riferimento anche al problema di carattere sanitario che la presenza di un esercito di "invisibili" inseriti nel nostro tessuto sociale avrebbe creato. I 600mila irregolari stimati nel nostro Paese, essendo non registrati, sono solo in parte sottoposti a controlli e regole sanitarie. Molti di loro hanno fatto fatica a incriversi al Sistema sanitario nazionale pur lavorando nelle nostre case come colf e badanti o nell'industria, nell'edilizia e nei servizi, rischiando di favorire contagio e circolazione del virus. L'appello è stato raccolto e la sanatoria approvata in Parlamento. Ma il problema fondamentale del nostro Paese (che fa guardare con preoccupazione anche alla realizzazione dei Piani e semper lo stesso) come italiani ci appassioniamo alla poesia dell'annuncio mentre siamo molto più ansiosi dalla prosa della realizzazione di quanto annunciato.

continua a pagina 2

IL FATTO — Quattro casi della nuova mutazione nel nostro Paese. Figliuolo: servono 400mila iniezioni al giorno

Difesa specifica

L'Italia accelera sulle terze dosi, anche per Omicron. Si pensa all'obbligo di mascherina Cautela sulla variante, serve tempo per capire la pericolosità. Il G7 spinge sulle chiusure

DANIELA FASSINI, MARCO IASEVOLI

Si ricomincia a correre. La variante Omicron dà un'accelerata alla campagna vaccinale: c'è il desiderio di essere più protetti. E così da Nord a Sud si rivedono le code fuori dagli hub vaccinali. Che, va detto, però, che sono ridotti rispetto a quelli attivi per l'avvio della campagna vaccinale. Per fermare sul nascere questa nuova variante e per evitarne altre nell'immediato futuro si corre con le dosi *booster* e nel frattempo si lavora anche a convincere lo "zoccolo duro" dei no-vax: quei 6 milioni che non hanno ancora ricevuto la prima dose (in aggiunta ad altri 6 milioni di under 12). L'obiettivo del commissario straordinario per l'emergenza, Francesco Paolo Figliuolo (nella foto), è quello di arrivare a 400mila dosi giornaliere. Con picco fino a 450mila nelle giornate del 6 e 7 e 9 e 10 dicembre.

Primopiano alle pagine 4, 5 e 6

RIFORME — Sull'Irpef il governo non cambia linea L'ira dei sindacati

«Negativo». È il giudizio che i segretari di Cgil, Cisl e Uil danno all'incontro con il ministro dell'Economia Daniele Franco. Il governo dunque tira dritto sulla rimodulazione delle aliquote concordata con i partiti. E Draghi cerca un patto con i leader per blindare la manovra contro i 6.290 emendamenti al Senato.

Pini a pagina 9

L'INCHIESTA — Così siamo diventati il grande Paese meno spreca-cibo

FULVIO FULVI

Gli italiani? Un popolo di buongustai "risparmiosi": buttano nella spazzatura meno cibo degli altri europei, ma anche di americani e cinesi, e stanno più attenti alla qualità e ai prezzi degli alimenti che finiscono nei loro piatti.

Napoletano e Segrè nel primopiano a pagina 8

I nostri temi

IL DIRETTORE RISPONDE — Tendenze populiste e scelte sociali sui referendum

Franco Monaco contesta le basi dell'appello rivolto da Luigi Manconi a Enrico Letta a proposito dei referendum su eutanasia e cannabis.

Monaco, Tarquinio pag. 2

NO ALLE MOLESTIE — Tutti e tutte con Greta Beccaglia

ANTONELLA MARIANI a pagina 3

INCHIESTA CHOC — Un calcio alle plusvalenze E pallone plus

VINCENZO R. SPIGNOLO a pagina 3

L'ALLARME — Forte invito alla solidarietà. La Polonia: al confine con la Bielorussia una crisi politica

Il Castello di Colleferro illuminato di verde in adesione alla campagna #LanterneVerdi, lanciata su Avvenire e fatta propria da tanti in solidarietà con i profughi ai confini d'Europa. L'iniziativa del sindaco della cittadina laziale, Pierluigi Sanna, è nata su invito di "In Cammino Verso", una rete di associazioni tra cui l'Associazione Nazionale Partigiani.

Leni, Mira e Ilaria a pagina 7

Migranti, dal Papa altro appello

IL CASO — Commissione: regole inclusive

Natale e signori/e parole da evitare Polemica europea

FRANCESCO OGNIBENE

A forza di voler includere si finisce per escludere. E l'effetto paradossale di quella che sta diventando una vera ossessione delle istituzioni europee per l'uso di un linguaggio che non faccia sentire nessuno discriminato. Intenzioni ottime, risultati discutibili. Si consiglia infatti l'uso per i documenti ufficiali di un frasario neutro, ma si finisce col cagliare fuori chi si identifica in valori e parole giudicati "escludenti". Dovevano restare un documento a uso interno le «Linee guida della Commissione per la comunicazione inclusiva». Il caso più eclatante dove si invita a «evitare di dare per scontato che tutti siano cristiani». Dunque, per «essere sensibili al fatto che la gente ha tradizioni e calendari religiosi differenti», il bene «evitare» di usare frasi come «il Natale può essere stressante» e «preferirgli «le vacanze possono essere stressanti».

Servizi a pagina 10

LA GUERRA IN ETIOPIA — Abiy, speso un miliardo in un anno per le armi Palmas a pagina 13

SENTENZA IN ISRAELE — «Eitan viva in Italia» A Pavia in dicembre Meia a pagina 12

BUDRIO / LE STORIE — Rinati con le protesi: 60 anni del Centro Inail Ferrario a pagina 11

FERRUCCIO PALLAVERA — HO FATTO CRISTIANO IL PAPA — presentazione domani a 100 — NOVITÀ € 12,00 — «Un grande apostolo» Francesco — LIBRERIA EDITRICE VATICANA

(S)oggetti — Riccardo Maccioni

Il cuscino

Agorà

LETTERATURA — J.R.R. Tolkien e le trame della Provvidenza Rosini a pagina 22

SCENARI — De Kerckhove: «Media e algoritmo più responsabilità» Beltrami a pagina 23

TELEVISIONE — Le lene in viaggio con Camilla, a farle riscoprire la vita Bottaccioli a pagina 24

QUERINIANA Editrice

ALAIN THOMASSET — UN'ETICA TEOLOGICA DELLE VIRTÙ SOCIALI — Giustizia, solidarietà, compassione, ospitalità, speranza — Biblioteca di teologia contemporanea 209 | 288 pagine | € 37,00

NOVITÀ — BRIAN E. DALEY — UN DIO VISIBILE — Ripensare la cristologia patristica — Introduzioni a i Testi 31 | 424 pagine | € 48,00

Scopri le altre novità su www.queriniana.it — Tel. 030 2306932 — vendite@queriniana.it

30 NOVEMBRE

Avvenire

Avvenire
Martedì 30 novembre 2021

Il cibo solidale

L'Italia guida il fronte anti-spreco

Italiani popolo di risparmiatori anche a tavola: primi fra i Grandi. La pandemia ha accentuato i comportamenti virtuosi
Dodici progetti premiati da governo e Anci: dagli hub di quartiere per le famiglie in difficoltà alle campagne nelle scuole

FULVIO FULVI

Gli italiani? Un popolo di buongustai "risparmiosi": buttano nella spazzatura meno cibo degli altri cittadini europei, ma anche di americani e cinesi, e stanno più attenti alla qualità e ai prezzi degli alimenti che finiscono nei loro piatti. Sembra un trend consolidato, un importante passo in avanti verso il raggiungimento di quel *Goal 12* previsto e auspicato nell'agenda 2030 dell'Onu, un obiettivo che servirà a garantire un futuro migliore al pianeta nell'ottica di uno sviluppo sostenibile guidato da un'economia circolare. Ma è necessaria una svolta – e alla svelta – anche nel resto del mondo occidentale industrializzato.

Un'indagine promossa da Waste Watcher International, in collaborazione con Ipsos e Università di Bologna, ha preso in esame otto Paesi assegnando il primo posto in classifica all'Italia con 529 grammi di cibo sprecato pro-capite nell'arco di una settimana. E gli alimenti più sprecati dalle famiglie italiane sono frutta fresca (37%), verdure (28%), cipolle, aglio e tuberi (25%), insalata (21%), pane fresco (21%). Dopo di noi nella graduatoria degli sprechi, tra i più virtuosi figurano Russia (672 grammi), Spagna (836) e Regno Unito (949). Oltre un chilo di cibo in sette giorni lo sprecano invece gli abitanti di Germania (1,081 chilogrammi), Canada (1,144), Cina (1,153) e Stati Uniti (1,453).

Ma il report annuale di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability ci offre la possibilità di fare anche due conti su quanto si risparmia nel Belpaese facendo una spesa accorta. Nel 2020 (sommando i 259 grammi di cui sopra) sono finiti nei cassonetti della spazzatura solo 27 chili di cibo a testa, cioè l'11,78% in meno rispetto all'anno precedente. In totale si tratta di 222.125 tonnellate di rifiuti alimentari e di un risparmio, rispetto al 2019, di 6 euro pro-capite, che vuol dire 367 milioni di euro a livello nazionale in un anno.

Si va sempre più affermando, dunque, in Italia, una cultura del "butto via meno cibo possibile e ricicio quello che si può". Con buone pratiche che vedono protagonisti singoli cittadini, associazioni, aziende, scuole, enti e istituzioni locali. Come risulta, anche quest'anno, dai premi "Vivere a #sprecozero 2021" della campagna Spreco Zero di Last Minute Market promossa con il patrocinio, tra gli altri, dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci. Saranno 12 i piccoli Oscar della sostenibilità che saranno assegnati. Tra i vincitori, il Comune di Milano per il progetto della "Food policy" degli hub di quartiere contro lo spreco alimentare che aiutano i cittadini in difficoltà con un sistema virtuoso di raccolta e distribuzione del cibo. L'oscar va pure al Comune di Avigliana, nella città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato, dei piccoli esercenti e della grande distribuzione. Premiata Squiseat, la prima app antispreco "senza sorprese", in grado di connettere le attività di ristorazione con i clienti finali rendendo possibile la vendita di prodotti invenduti a metà prezzo (con garanzie di guadagno al venditore e di un pasto sostenibile al cliente). E virtuosa è anche l'esperienza dell'Istituto comprensivo Sandro Pertini di Voghera che attraverso il laboratorio "Mangiare correttamente rispettando l'ambiente" ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi. "La lanterna di Diogene" è una cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto, in provincia di Modena, un agriturismo dove persone con disabilità si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. Premiato il lavoro della ricercatrice Martina Derito che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego dei residui e la riqualificazione dell'area. E si punta l'attenzione sulle imprese come Secondulfo, l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che suddivide la frutta in classi di maturazione, in modo da destinarla al corretto utilizzo di fruizione. I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre alle ore 16, al Municipio di Bologna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NUMERI

I risultati della ricerca Ipsos-Waste Watcher-UniBo. Passi avanti verso il Goal 12. Nel 2020 sono finiti nei cassonetti solo 27 chili di derrate a testa, l'11,78% in meno rispetto all'anno prima

Alla Colletta alimentare 14 milioni di pasti donati

Grande successo per la Colletta alimentare, che al suo 25esimo anno di vita è tornata in presenza sabato scorso in tutta Italia. Centoquarantamila volontari, nel rispetto delle norme, sono tornati davanti a quasi 11mila supermercati per proporre un gesto semplice ma concreto di solidarietà. «Un gesto capace di unire in un momento in cui tutto sembra volerci dividere: dalla ripresa del virus, ai contagi crescenti, all'insicurezza economica. La giornata della Colletta ci manifesta che sono i fatti, i gesti che innanzitutto educano, noi, i nostri figli, tutti, e possono realizzare autentica solidarietà e coesione sociale» ricorda Giovanni Bruno, presidente della Fondazione Banco alimentare Onlus. Quest'anno si sono raccolte circa 7mila tonnellate di cibo, l'equivalente di 14 milioni di pasti, e questo nonostante il momento particolare e i disagi dovuti al maltempo in numerose località. Quanto raccolto, insieme a quanto recuperato dal Banco Alimentare nella sua ordinaria attività durante tutto l'anno, sarà distribuito nelle prossime settimane a circa 7.600 strutture caritative che assistono oltre 1,7 milioni di persone. È non è finita: la Colletta continua online fino al 10 dicembre su Amazon.it/bancoalimentare e sul sito https://www.colletta.bancoalimentare.it, fino al 5 dicembre su Esselunga.it e su Easycoop.com.

L'analisi

ANDREA SEGRÈ

QUEL PEZZO DI FUTURO NEL NOSTRO FRIGORIFERO

Mangiare soddisfa un bisogno primario, alimentarsi in modo sufficiente e salutare rappresenta – o dovrebbe rappresentare – un diritto fondamentale per tutti gli abitanti della terra. Tuttavia, i dati globali ci presentano un mondo totalmente squilibrato con grandi disparità in termini di accesso e distribuzione degli alimenti e di impatti negativi non solo sulla salute e l'economia ma anche sull'ambiente e il clima. La strada verso un mondo più equo e sostenibile passa per come e cosa consumiamo, riguarda l'utilizzo delle risorse naturali limitate (suolo, acqua, energia) e tutto il sistema agroalimentare che porta il cibo nei nostri piatti, nei nostri stomaci o nel bidone della spazzatura. Se è vero che oggi più di 800 milioni di esseri umani vivono nell'emergenza alimentare, quasi il doppio (1,6 miliardi) soffre di patologie legate alla sovralimentazione. L'eccesso di calorie ingerite, il cosiddetto spreco alimentare metabolico, oltre ad avere conseguenze sulla salute (e sull'economia per i relativi costi di cura) determina anche un impatto sull'ambiente espresso in carbonio, acqua e suolo. Alcune stime per l'Italia riportano che lo spreco alimentare metabolico riferito alla popolazione in sovrappeso e obesa è pari a oltre 2 miliardi di chili di cibo per una quantità di emissioni di CO2 pari all'1,8% di quelle emesse dalla produzione agricola italiana. E lo spreco alimentare a livello domestico – quello più rilevante in proporzione e in termini assoluti, soprattutto nei Paesi più sviluppati: oltre il 50% del totale finisce nel bidone della spazzatura delle nostre abitazioni. Se il cibo non fosse sprecato nei campi, nelle case e nei nostri stomaci oggi potremmo nutrire più del doppio degli abitanti attuali della terra e ridurre drasticamente l'inquinamento. Invece, proprio causa di questi squilibri, annualmente usiamo 1,7 volte le risorse naturali disponibili sulla terra, questo significa che ogni anno, consumiamo e sfruttiamo più di quanto la terra ci possa offrire, sottraendo queste risorse alle generazioni future. Andando avanti così nel 2050 avremmo bisogno di 3 (tre) Terre. Invece ne avremo sempre una sola, e per di più sempre più calda e inospitale. Piante, animali e uomini si sposteranno sempre più a nord e più in alto con costi economici, ambientali e sociali sempre maggiori. Il mondo sarà in grado di sostenerli solo con l'innovazione tecnologica come qualcuno crede? No, se non ci sarà anche un'inversione del nostro comportamento alimentare, della nostra dieta e del nostro stile di vita. Per prima cosa è necessario azzerare lo spreco alimentare nelle nostre case gestendo con maggiore attenzione il cibo: dalla programmazione degli acquisti alla conservazione in frigorifero, dalla comprensione delle scadenze degli alimenti fino alla cucina degli avanzi. In secondo luogo, dobbiamo adottare regimi alimentari bilanciati e salutari in funzione del nostro personale fabbisogno calorico, senza eccessi e favorendo le diete locali e tradizionali, di cui abbiamo in casa abbiamo un esempio straordinario ed equilibrato ma poco praticato: la Dieta mediterranea. Il nostro stomaco non deve essere il bidone dove finisce il cibo spazzatura. Non c'è più tempo da perdere, solo cambiando le nostre abitudini a livello collettivo una buona parte dei gas climalteranti causati dallo spreco domestico e da diete sbagliate verrebbero ridotti drasticamente.

Fondatore Campagna Spreco Zero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPRECO ALIMENTARE

Il cibo buttato dalle famiglie italiane

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory - University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences-Food Quality Unit

L'EGO - HUB

L'INTERVISTA ALL'ECONOMISTA E ATTIVISTA AMBIENTALE

«L'ora dei tech-contadini urbani»

Raj Patel: serve un modello di produzione fondato sulle piccole aziende locali

ANGELA NAPOLETANO

A detta dell'economista inglese Raj Patel, attivista ambientale nonché autore di un recente documentario sul cambiamento climatico intitolato "La cicala e la formica", la contraddizione tra fame e spreco alimentare di cui il mondo soffre da tempo affonda le radici nei vizi del capitalismo più spietato. Patel, vincitore del Bologna Award 2019 per la cultura della sostenibilità, è convinto che lo squilibrio sia l'ovvio risultato di un meccanismo «progettato per massimizzare i profitti producendo alimenti a basso costo per i consumatori dei Paesi ricchi». Non di certo, puntualizza, «per garantire cibo a tutti e preservare la biodiversità del pianeta». Patel è tuttavia fiducioso e pensa che l'ingranaggio possa essere pian piano riparato.

Come? Qual è la sua "ricetta" per colmare il divario?

Le criticità a monte del problema sono diverse e simultanee, la soluzione non è facile. Ci sono però alcune idee che, in assenza di forti resistenze, potrebbero essere messe in pratica. Un esempio potrebbe essere passare a un modello di produzione del cibo fondato sull'agroecologia, sofisticato sistema di coltura in grado di rispettare il carico di produzione del suolo e incoraggiare la biodiversità. Questa pratica ha però bisogno di un'adeguata infrastruttura politica, orientata all'equità, che premi gli agricoltori per aver fatto la cosa giusta. Al momento, miliardi di dollari vengono invece spesi in sovvenzioni per fare quella sbagliata.

Come immagina, dunque, il sistema agricolo dell'anno 2050?

Le possibilità sono due. La prima è un'agricoltura centrata su alta tecnologia, robotica, carne sintetica, colture geneticamente modificate su terreni già distrutti perché sfruttati oltre il limite. Questa è la visione al momento sostenuta da aziende chimiche e governo statunitense. La seconda consiste invece in un modello fondato su piccole aziende locali, diversificate a seconda del territorio, con lavoratori ben pagati, più vicine alle città se non addirittura interne ai centri urbani. Ci sono già milioni di agricoltori interessati a quest'ultima opzione. Lon si rendono conto più di chiunque altro che c'è ormai bisogno di un cambiamento.

Fino a che punto responsabilità e abitudini personali incidono sullo squilibrio del sistema?

Io penso che, certo, le scelte dei consumatori abbiano un ruolo importante e che cambiarle possa essere un buon inizio per migliorare. Ma è possibile che, da sole, non bastino. Il tipo di intervento richiesto è politico. Nella storia dell'umanità non sono mai stati raggiunti grandi cambiamenti da persone che hanno solo stravolto le proprie abitudini di acquisto. Non è realistico aspettarsi, in sintesi, che se facciamo la spesa in modo diverso il pianeta verrà salvato. È troppo tardi per questo.

Cosa pensa degli accordi raggiunti a Glasgow nell'ambito di Cop26?

Penso che siano profondamente deprimenti. Un paio di punti, tra cui l'approccio standardizzato alla contabilità del carbonio, potrebbero essere valutati come passi in avanti ma, in generale, ritengo che siano un manifesto per un pianeta in fiamme.

Pensa che gli Stati Uniti abbiano fatto bene la propria parte?

Speravo sostanzialmente di meglio. Non solo in termini di leadership. Il Segretario per l'Agricoltura ha annunciato investimenti in tecnologie "magiche" contro il cambiamento climatico mantenendo invariati i modelli di consumo. Questo non mi sembra né sensato né praticabile.

Perché da economista ha deciso di fare un documentario sul cambiamento climatico?

Parlare di argomenti come questi non è come presentare da accademico una ricerca basata sui dati. Sul clima, la gente non crede finché non vede. Inoltre, volevo dimostrare che grandi passi in avanti contro fame e riscaldamento globale non sono solo necessari ma anche possibili. E che possono funzionare davvero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire

8 PRIMO PIANO

Avvenire
Martedì 30 novembre 2021

L'analisi

ANDREA SEGRÈ

QUEL PEZZO DI FUTURO NEL NOSTRO FRIGORIFERO

Mangiare soddisfa un bisogno primario, alimentarsi in modo sufficiente e salutare rappresenta - o dovrebbe rappresentare - un diritto fondamentale per tutti gli abitati della terra. Tuttavia,i dati globali ci presentano un mondo totalmente squilibrato con grandi disparità in termini di accesso e distribuzione degli alimenti e di impatti negativi non solo sulla salute e l'economia ma anche sull'ambiente e il clima. La strada verso un mondo più equo e sostenibile passa per come e cosa consumiamo, riguarda l'utilizzo delle risorse naturali limitate (suolo, acqua, energia)e tutto il sistema agroalimentare che porta il cibo nei nostri piatti, nei nostri stomaci o nel bidone della spazzatura. Se è vero che oggi più di 800 milioni di essere umani vivono nell'emergenza alimentare, quasi il doppio (1,6 miliardi) soffre di patologie legate alla sovralimentazione. L'eccesso di calorie ingurgitate, il cosiddetto spreco alimentare metabolico, oltre ad avere conseguenze sulla salute (e sull'economia per i relativi costi di cura) determina anche un impatto sull'ambiente espresso in carbonio, acqua e suolo. Alcune stime per l'Italia riportano che lo spreco alimentare metabolico riferito alla popolazione in sovrappeso e obesa è pari a oltre 2 miliardi di chili di cibo per una quantità di emissioni di CO2 pari all'11,88% di quelle emesse dalla produzione agricola italiana. È lo spreco alimentare a livello domestico quello più rilevante in proporzione e in termini assoluti, soprattutto nei Paesi più sviluppati: oltre il 50% del totale finisce nel bidone della spazzatura delle nostre abitazioni. Se il cibo non fosse sprecato nei campi, nelle case e nei nostri stomaci oggi potremmo nutrire più del doppio degli abitanti attuali della terra e ridurre drasticamente l'inquinamento. Invece, proprio causa di questi squilibri, attualmente usiamo 1,7 volte le risorse naturali disponibili sulla terra, questo significa che ogni anno, consumiamo e sfruttiamo più di quanto la terra ci possa offrire, sottraendo queste risorse alle generazioni future. Andando avanti così nel 2050 avremo bisogno di 3 (tre) Terre. Invece ne avremo sempre una sola, e per di più sempre più calda e inospitale. Piante, animali e uomini si sposteranno sempre più a nord e più in alto con costi economici, ambientali e sociali sempre maggiori. Il mondo sarà in grado di sostenerli solo con l'innovazione tecnologica come qualcuno crede? No, se non ci sarà anche un'inversione del nostro comportamento alimentare, della nostra dieta e del nostro stile di vita. Per prima cosa è necessario azzerare lo spreco alimentare nelle nostre case gestendo con maggiore attenzione il cibo: dalla programmazione degli acquisti alla conservazione in frigorifero, dalla comprensione delle scadenze degli alimenti fino alla cucina degli avanzi. In secondo luogo, dobbiamo adottare regimi alimentari bilanciati e salutari in funzione del nostro personale fabbisogno calorico, senza eccessi e favorendo le diete locali e tradizionali,di cui abbiamo in casa abbiamo un esempio straordinario ed equilibrato ma poco praticato: la Dieta mediterranea. Il nostro stomaco non deve essere il bidone dove finisce il cibo spazzatura. Non c'è più tempo da perdere, solo cambiando le nostre abitudini a livello collettivo una buona parte dei gas climalteranti causati dallo spreco domestico e da diete sbagliate verrebbero ridotti drasticamente.

Fondatore Campagna Spreco Zero

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2021

IL CONCORSO

Vivere a spreco zero si può: via alle candidature per il Premio che ci insegna la sostenibilità

di Luca Zanini | 31 lug 2021

«Dovremo limitare lo spreco anche dopo la pandemia». L'avvertimento viene dall'agro-eoconomista Andrea Segrè, nel giorno in cui viene lanciata la nuova edizione del «Premio Vivere a Spreco Zero», edizione 2021. Ed è un avvertimento più che giustificato se pensiamo che i lunghi periodi di lockdown hanno dimostrato che anche gli italiani sono capaci di sprecare meno, soprattutto in ambito alimentare. Due ricerche diffuse lo scorso 5 febbraio — in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare — dall'Università di Bologna e dall'Osservatorio Waste Watcher, hanno infatti sottolineato come il lockdown sia riuscito a riportare nelle case italiane la regola dei nostri nonni: quella di «non buttare via niente».

Le Buone Pratiche da imparare e la lezione dei nostri nonni: non si butta niente. Il fondatore di Waste watchers, Andrea Segrè: «Dovremo limitare lo spreco anche dopo la pandemia». Dodici categorie per riconoscimenti a chi insegna, suggerisce o mette in pratica soluzioni che aiutino a ridurre gli sprechi in ogni settore

CORRIERE DELLA SERA

Al centro del Premio, ancora una volta, le Buone Pratiche, via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda ONU 2030. «Sono infatti lo strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale — spiega Segrè, che è fondatore della campagna Spreco Zero, per l'attuazione e il controllo dell'Agenda Onu —. E le governance internazionali si sono dotate di una piattaforma Onu, la High-level Political Forum on Sustainable Development, per valutare i progressi, i risultati e le sfide di sviluppo sostenibile, per assicurare che l'Agenda resti "rilevante ed ambiziosa"».

Luca Mercalli: mangiamo meno carne

E per farlo, tutti siamo chiamati a contribuire, magari cominciando con l'adottare i l mantra di nonne e nonni: «La nostra società getta un sacco di risorse, dalle materie prime all'energia — il divulgatore e meteorologo Luca Mercalli, ambasciatore di Buone Pratiche 2021 — , per raggiungere la sostenibilità ambientale dobbiamo prevenire e ridurre lo spreco in ogni sua forma: nelle case, nei trasporti, nella fruizione del cibo, con attenzione ad una dieta a basso consumo di carne». Ricordate quando i nonni ci parlavano della carne: la si mangiava una volta al mese in certe famiglie. «Ma anche negli acquisti, nella vita quotidiana — prosegue Mercalli —, ricordiamoci che oggetti e abiti possono essere mantenuti per un ciclo di vita più lungo di quanto impongano i consumi. E quando finiscono ricordiamoci di smaltirli nella differenziata», o magari di farli entrare nel ciclo virtuoso del riuso.

Il mercato solidale dei beni invenduti

Segrè che, dopo essere diventato preside di Agraria all'Università di Bologna, creò il **Last Minute Market** per recuperare a fini solidali i beni invenduti a partire dalla grande distribuzione e, successivamente, **Waste Watcher**, il primo osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari domestici, ci tiene a ribadire che «il premio intende promuovere comportamenti virtuosi che già si stanno diffondendo tra gli italiani: la diminuzione del cibo buttato già registrata nel corso del 2019 e poi confermata nel 2020 mi lascia pensare, e sperare, che questo trend si confermerà anche nel 2021».

CORRIERE DELLA SERA

Patrocinato da quattro ministeri

Il bando della 9^ edizione del Premio lanciato da Spreco Zero punta ad assegnare anche quest'anno i piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità promossi con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci, World Food Programme Italia e Rai, inoltre della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna. Ci sono 50 giorni per candidarsi e 12 categorie in gara: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile. Le candidature dovranno pervenire fra il 28 luglio e il 15 settembre 2021 **attraverso il form** pubblicato nella **homepage del sito sprecozero.it**, dove si trovano anche il bando e i dettagli sulle 12 categorie del Premio Vivere a Spreco Zero 2021.

Le terne finaliste il 16 ottobre

Anche i cittadini potranno partecipare, inviando i loro video e/o le loro foto che testimoniano l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari, corredati da una breve descrizione. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 26 novembre 2021, «possibilmente in presenza se le condizioni sanitarie lo consentiranno». La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta da Segrè, è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: oltre a Edoardo Vigna, responsabile Pianeta 2021 Rcs/Corriere della Sera, e a Stefano Rodi della redazione Sette/Corriere della Sera, ci sono Roberta Badaloni, Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Marco Fratoddi, Roberto Giovannini, Cristina Nadotti, la redazione Prometeo con Loredana Errico Francesca Romano Stefania Marignetti. L'anno scorso il premio per la sezione dedicata alle «pagine della sostenibilità» è andato — con cerimonia in streaming — ad Eliana Liotta per il suo saggio «La rivolta della Natura», che spiega come nascono le epidemie, come si curano e come si prevengono. A partire dalle scelte quotidiane. Un lavoro realizzato dalla giornalista divulgatrice scientifica con l'apporto del virologo del San Raffaele Massimo Clementi.

quotidiano comunista
il manifesto
l'extraterrestre

NUMERO XXX
ANNO IV
SETTIMANALE ECOLOGISTA
DEL MANIFESTO
SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO

Alimenti/Sprecozero

La sostenibile leggerezza delle buone pratiche. Basta copiarle

ANDREA SEGRÈ

Chi ha detto che copiare sia necessariamente un atto deprecabile? Nella rincorsa ai 17 obiettivi di sostenibilità dell'Agenda delle Nazioni Unite, messa a dura prova dalla crisi pandemica, la replica delle *Buone Pratiche* è un approccio non solo elogiabile, ma direi anzi auspicabile. Certo, citando sempre la fonte, come direbbe ogni buon ricercatore. Una modalità che va promossa ad ogni livello: enti pubblici e imprese, ma anche nelle nostre case e nel quotidiano dei cittadini, delle associazioni, delle scuole. Investigare le azioni positive e i progetti efficaci è proprio l'obiettivo di un Premio che dal 2012 individua, riconosce, declina, incoraggia e promuove le *Buone Pratiche*, per favorirne appunto la condivisione. Una rivoluzione alla portata di noi tutti: *Vivere a Spreco Zero* è la meta, nel viaggio che ci può guidare al traguardo del 2030. Raccogliere le azioni positive e innovative aiuta a garantire che l'Agenda globale resti «rilevante ed ambiziosa» e che la società civile possa realmente concorrere a rendere più sostenibile l'attuale modello di sviluppo. Prevenire e ridurre gli sprechi alimentari, idrici ed energetici, promuovere l'uso efficiente delle risorse e l'economia circolare, custodire la biodiversità, sensibilizzare comportamenti sostenibili come gli stili e i sistemi alimentari legati alla dieta mediterranea, rappresentano la via maestra per camminare insieme verso la fine di un decennio determinante per il futuro del mondo.

— *segue a pagina 6* —

quotidiano comunista
il manifesto
l'extraterrestre

Senza correre ai ripari, entro il 2025 verranno buttate via 78 milioni di batterie ogni giorno

1] Francia, multata Monsanto per spionaggio illegale

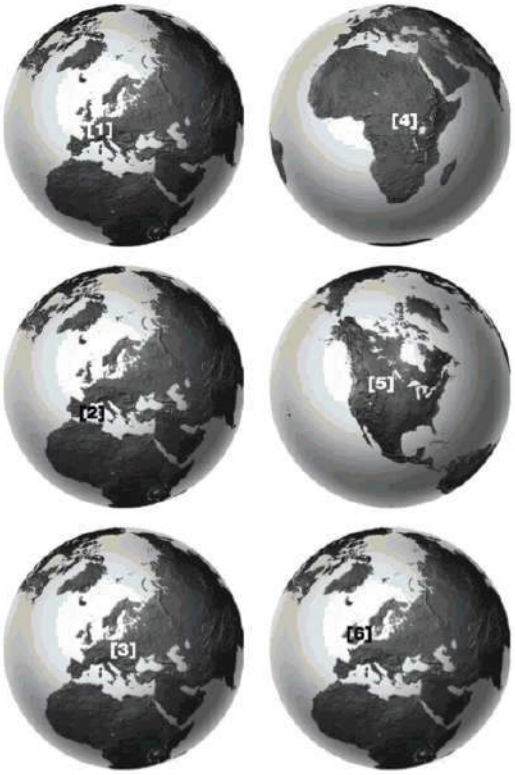
La Commissione nazionale dell'informatica e delle libertà (Cnil) ha sanzionato la multinazionale Monsanto (oggi di proprietà di Bayer) per spionaggio illegale. Il colosso dell'agrochimica ha spiato illegalmente personalità pubbliche - giornalisti, opinionisti, militanti ambientalisti - nel tentativo di influenzare il dibattito in Francia sulla messa al bando del glifosato, l'erbicida più utilizzato al mondo. La sanzione amministrativa è di 400 mila euro.

2] Italia, il mistero dei dischetti di plastica in mare

Legambiente denuncia che da tempo «misteriosi» dischetti di plastica continuano a spiaggiarsi sulle coste dell'isola d'Elba e adesso il fenomeno si sta verificando anche sulle spiagge di Toscana, Sardegna, Liguria e alto Lazio. Le segnalazioni continuano ad arrivare. «Si tratta di un inquinamento che sembra non avere fine - scrive Legambiente arcipelago Toscano - e che si sta ampliando da un'area che sembra coincidere con quella del cosiddetto vortice di microplastica presente a nord dell'Elba e tra l'isola di Capraia e la Corsica». Qualche dischetto è stato segnalato anche in Sicilia. Dischetti così si trovano in vendita anche in rete, sono spesso prodotti da industrie cinesi e servono per la depurazione delle acque e per pulire i serbatoi delle navi.

3] Ue, le batterie che durano poco fanno disastri

Secondo il «Research infrastructure position paper», un organismo finanziato dalla Ue, «se nulla verrà fatto per aumentarne la vita utile, entro il 2025 ogni giorno si getteranno 78 milioni di batterie che alimentano i dispositivi dell'Internet e degli oggetti». Per i ricercatori è necessario più che mai prendere provvedimenti per garantire che le batterie durino di più. Si tratta di potenziare la ricerca sottolineando l'esigenza do «raccogliere l'energia disponibile nell'ambiente per aumentare la durata, riducendo il consumo energetico dei dispositivi».



fotonotizia

A Sant'Agata Feltria, in provincia di Rimini, è stato inaugurato l'ecomuseo del tartufo bianco o «tuber magnatum pico», il simbolo del paese romagnolo che da trentasette anni dedica una sagra alla prelibatezza locale (la prossima fiera si terrà in ottobre, tutte le domeniche). Il museo, circa 100 metri quadrati, ospita una esposizione interattiva composta da gigantografie sul mondo dei tartufi, descrizioni, filmati e documentari con il parere di appassionati ed esperti. Si può assistere alla caccia al tubero, approfondire gli aspetti gastronomici più golosi, appassionarsi alla storia dei cani che vengono scelti per questo «lavoro» e fare il punto sulla Fiera nazionale del Tartufo. L'edificio è stato ricavato in un ex mattatoio abbandonato e quasi distrutto grazie all'utilizzo di fondi provenienti dall'Unione europea e all'impegno (volontario) della pro loco di Sant'Agata Feltria.

Il «mistero» di quei dischetti di plastica che stanno inquinando le coste del mar Tirreno

4] Burundi, il clima impazzito flagella la popolazione

Il disastro climatico in Burundi, dopo due anni di piogge torrenziali, ha provocato danni incalcolabili. Solo negli ultimi quattro mesi almeno 52 mila persone sono state colpite da inondazioni. Il livello delle acque del lago Taganica ha inghiottito strade, case, scuole e mercati. E le scorte alimentari per oltre il 90% della popolazione sono diminuite drasticamente. Il Burundi, secondo l'Organization for Migration, è uno dei 20 paesi al mondo più colpiti dal cambiamento climatico (127.775 sfollati interni).

5] Stati Uniti, piccoli falchi si buttano dal nido per il caldo

Il caldo insopportabile che sta tormentando la costa ovest degli Stati Uniti (con temperature che superano abbondantemente i 40 gradi) ha costretto centinai di piccoli falchi a buttarsi dal nido - a 20 metri di altezza - per cercare un po' di refrigerio. Il fenomeno è stato di tali proporzioni che i volontari dei rifugi hanno dovuto chiedere aiuto alla popolazione locale nel tentativo di salvarli. I piccoli volatili si sono buttati, oltre che per il caldo, anche per la conseguente disidratazione e mancanza di cibo. Secondo la testimonianza di un centro operativo in California, nel 2016 i falchi racconti sono stati 15 «ma quest'anno abbiamo superato il record in una sola settimana». La stessa cosa è accaduta in Oregon e nello stato di Washington.

6] Danimarca, stop ai monopattini parcheggiati

Il monopattino è una risorsa in tutte le città ma crea problemi di circolazione che non erano messi in conto prima della pandemia. Anche in Danimarca. A Copenhagen, dove il senso civico è piuttosto pronunciato, hanno vietato il parcheggio dei monopattini sui marciapiedi e in tutto il centro città. Quindi non è più possibile noleggiare un monopattino in strada, gli utenti dovranno andare in negozi dedicati al noleggio. E la multa per l'eventuale sosta vietata verrà addebitata agli operatori del servizio.

— segue dalla prima —

Sprecozero

La sostenibile leggerezza delle buone pratiche

ANDREA SEGRÈ

Dal 2020 il Premio *Vivere a Spreco Zero* include anche la Dieta mediterranea: per «facilitare la condivisione di esperienze, successi, sfide e lezioni apprese», come indica la principale piattaforma Onu sullo sviluppo sostenibile, l'*HLPF High-level Political Forum on Sustainable Development* di cui fanno parte tutti gli Stati membri dell'Onu, e che garantisce un monitoraggio capillare di azioni e iniziative intraprese in direzione del 2030 ad ogni latitudine del pianeta. Nel 2010 era stata proclamata patrimonio immateriale dell'umanità, ma solo negli ultimi cinque anni la Dieta mediterranea è riferimento centrale nell'elaborazione delle politiche di trasformazione dei sistemi agroalimentari globali. Nell'ambito dei *Dialoghi* per il *Food Systems Summit 2021*, attraverso il tavolo che ho coordinato per il Ministero degli Affari esteri, abbiamo elaborato un documento di sintesi delle posizioni, obiettivi e priorità individuate dagli operatori e *stakeholders* dell'intera filiera agroalimentare italiana. Presentato il 9 giugno scorso in un meeting accademico promosso dalle Università di Teramo e Bologna con il network della Conferenza nazionale per la didattica universitaria di AG.R.A.R.I.A., il documento ha precisato che la Dieta mediterranea è la principale strategia nutrizionale sostenibile, perché permette di ridurre gli sprechi e distribuire al meglio le risorse, valorizzando con basi scientifiche il legame con il territorio. Uno strumento essenziale sul quale improntare le abitudini alimentari per ridurre l'impatto ambientale del cibo, preservare la biodiversità e legare salute dell'uomo e del Pianeta. Sappiamo d'altra parte che il sistema alimentare globale, che include tutte le emissioni generate lungo l'intera filiera della produzione fino al consumo, contribuisce per il 25-30% delle emissioni di gas serra. Limitare l'innalzamento della temperatura globale implica un rapido cambiamento delle nostre abitudini di produzione e fruizione alimentare e il nostro orientamento verso diete a basse emissioni di carbonio, che prevedono un consumo maggiore di vegetali e frutta e una riduzione di carni rosse. Un'unica salute, quindi – uomo, ambiente, animali – e non solo: il cambiamento climatico avrà un ulteriore impatto sulla resa agricola, sulla qualità del cibo a qualsiasi latitudine, con un probabile aumento dei costi di approvvigionamento alimentare. Si parla di un rialzo intorno al 23% da qui al 2050, senza modifiche agli scenari in atto.

Per questo la sfida - il *future challenge* - ci riguarda tutti. Nel 2020, secondo i dati del Rapporto Fao *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*, la crisi pandemica ha acuito le nuove povertà e le diseguaglianze, generando condizioni di insicurezza alimentare per il 12 % della popolazione mondiale. Circa 2,37 miliardi di persone non hanno un accesso adeguato al cibo, 320 milioni in più rispetto al 2019. E le stime prevedono che nel 2030 660 milioni di persone soffriranno ancora la fame, anche in ragione degli effetti a lungo termine della pandemia. E allora, come ha sottolineato il Direttore generale della Fao Qu Dongyu, diventa ancora più evidente che possiamo guardare al traguardo #famezero rivolgendo la prua verso l'obiettivo #sprecozero. Una bella sferzata d'ottimismo: per rimboccarci le maniche anche nei piccoli passaggi quotidiani, rendendo le nostre scelte meno automatiche e più consapevoli. Guardandoci intorno: perché spesso quello che dovremmo fare è possibile, magari esiste già. Basta solo replicare l'esistente.

quotidiano comunista
il manifesto
l'extraterrestre

SEGNALAZIONI

fotonotizia

Al via la nona edizione del premio «Vivere a spreco zero» dedicato a enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini. Fino al 15 settembre è possibile candidarsi alle 12 categorie da premiare, si va dalle buone pratiche di prevenzione degli sprechi alla promozione dell'economia circolare, dalla tutela della biodiversità alla sensibilizzazione sui valori della dieta mediterranea. Divulgatore di buone pratiche è Luca Mercalli, presidente della giuria è Andrea Segrè. Il premio verrà assegnato alle idee più interessanti per sostenere le buone pratiche per raggiungere gli «Obiettivi di Sostenibilità» fissati dall'Agenda Onu 2030 (che sembra lontano ma è qui dietro l'angolo). Altre informazioni sul sito www.sprecozero.it.

28 LUGLIO

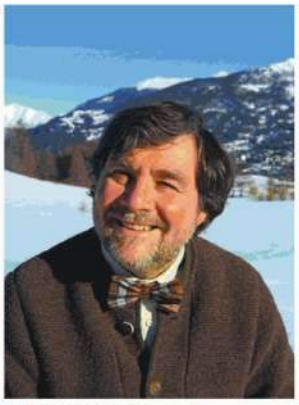
la Repubblica

Vita a zero spreco, arriva l'Oscar "Buone pratiche e sostenibilità"

Cinquanta giorni per candidarsi e 12 categorie nel contest promosso da Last Minute Market e Regione
Il premio è rivolto a aziende, imprese,amministrazioni e anche ai cittadini. Il 26 novembre la consegna

di **Valerio Varesi**

«Sembra strano, ma possiamo fare molto per il pianeta anche sedendoci a tavola» spiega Luca Mercalli, volto televisivo dell'ecologismo militante con missione di divulgatore. Il contesto in cui parla è quello della nona edizione del premio "Vivere a spreco zero" filiazione di Last minute market fondata dall'agroeconomista Andrea Segrè. Perché a tavola? «Perché sappiamo che certi cibi necessitano di emissioni più di altri per essere prodotti» risponde Mercalli. «Per ottenere un chilogrammo di carne, per esempio, si getta in atmosfera più anidride carbonica che per produrre legumi. Se pretendiamo di mangiare le fragole a Capodanno, si sa che proverranno da un altro continente e saranno trasportate in aereo con tutto ciò che comporta». Siccome l'agricoltura contribuisce alle emissioni in ragione del 20%-25%, se abbassiamo la richiesta di certi cibi, preferendone altri meno esigenti in termini di energia, possiamo contribuire alla salute del pianeta semplicemente scegliendo dal menù. A maggior ragione, possiamo incidere evitando di sprecare cibo che per arrivare sulle nostre tavole ha seguito una catena produttiva con un costo in termini di inquinamento. Lo scopo del premio, in nome della sostenibilità, è quello di attribuire un valore a «buone azioni» che possano contribuire a evitare sprechi di cibo e a creare condizioni di risparmio nella pratica quotidiana. Anche quella dei singoli cittadini che potranno produrre dei filmati e un breve testo raccontando la loro «buona azione» e magari rendendola imitabile.



▲ **Meteorologo**
Luca Mercalli, divulgatore sulle questioni ambientali

Per partecipare ci sono 50 giorni e i piccoli "Oscar della sostenibilità" saranno attribuiti in dodici categorie tra cui le Amministrazioni pubbliche, le imprese, le scuole, le associazioni e, come detto, i cittadini. Altri Oscar saranno attribuiti per temi, dall'economia circolare all'innovazione, dalla biodiversità alla saggistica divulgativa, dalla dieta mediterranea all'ortofrutta fino alla mobilità sostenibile. Le candidature dovranno pervenire tra oggi e il 15 settembre mentre la premiazione avverrà il 26 novembre dopo che il 16 ottobre saranno proclamate le terne finaliste per ciascun tema. Il premio ha il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri, del Lavoro e delle Politiche sociali. Aderiscono anche Anci, World food programme Italia, la Rai, la Regione e la Città metropolitana, mentre Rai Radio2 è media partner. Moderati da Segrè, sono intervenuti gli sponsor e tra questi l'ex ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, ora vicepresidente di Emil Banca, il quale ha illustrato un inedito corso per i dipendenti: «Insegneremo loro come gestire il frigo» ha spiegato. «Risparmiare il cibo è salvare il pianeta». Tra gli interventi, anche quello di Marco Reggio di Federcasse e del ministro Leonardo Bencini che a sua volta ha annunciato per il 14 settembre uno studio sulle abitudini alimentari di italiani e stranieri.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

MERCOLEDÌ — 28 LUGLIO 2021

Il pre-summit Onu di Roma

Fame nel mondo La vera sfida è lo spreco zero

Andrea Segré*

Dopo tre giorni di lavori si è chiuso a Roma il pre-summit delle Nazioni Unite sui sistemi agroalimentari mondiali. Il quadro è drammatico. La crisi pandemica ha acuito povertà e diseguaglianze, generando condizioni di insicurezza alimentare per il 12% della popolazione mondiale. Oggi 2,37 miliardi di persone non hanno un accesso adeguato al cibo, ben 320 milioni in più rispetto al 2019. Nel 2030 soffriranno ancora la fame 660 milioni di persone. Tuttavia, in vista del vertice di settembre all'ONU, sono emersi un paio di elementi importanti.
Il primo è che le politiche alimentari mondiali si fanno in Italia che dal dopoguerra ospita le agenzie dell'ONU dedicate al cibo: oltre alla FAO, anche il WFP dedicato alle emergenze alimentari e l'IFAD che finanzia progetti di sviluppo agricolo. Pochi lo sanno, ma il ruolo del nostro Paese, che ha una rappresentanza diplomatica presso il polo agroalimentare romano molto attiva, può incidere sulle dinamiche mondiali.

L'Italia ha contribuito a lanciare nel 2020 la food coalition, una alleanza alimentare mondiale per superare la crisi pandemica finanziando progetti nei paesi più colpiti dalla pandemia. Una sfida importante per non perdere ulteriormente l'abbrivio, fortemente rallentato dalla pandemia, degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda ONU 2030. Fame zero non è più un obiettivo possibile.
Tuttavia, e questa è il secondo elemento, il direttore generale FAO ha detto chiaramente che ora diventa prioritario azzerare lo spreco alimentare, circa un terzo della produzione globale. È un paradosso: con ciò che si perde lungo la filiera potrebbero mangiare due miliardi di persone, e invece si genera una parte rilevante del riscaldamento globale.
Sarà importante che questi impegni vengano mantenuti a New York in settembre e che ai progetti vengano date gambe finanziarie e fornendo a tutti, indistintamente, vaccini e tecnologie: una salute, un pianeta.

***Professore ordinario Università di Bologna**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PREMIO

Vivere a spreco zero Via alle candidature

Sono aperte le candidature per la nona edizione degli Oscar italiani della sostenibilità. 'Vivere a spreco zero' nasce per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari. Dodici le categorie in gara: amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, cittadini, associazioni, economia circolare, innovAction, biodiversità, saggistica, dieta mediterranea, produzione ortofrutticola e mobilità sostenibile.
«Il FAI dice che il 20-25% delle emissioni arrivano dalla filiera alimentare. Tutto dipende dalle nostre abitudini», spiega Luca Mercalli, presidente della Società Meteorologica Italiana e ambasciatore del premio. «In tema di spreco alimentare – aggiunge Andrea Segrè, presidente di giuria – l'obiettivo è la riduzione del 50% entro il decennio». Candidature entro il 15 settembre attraverso il form nella pagina 'Premio 2021' del sito sprecozero.it.

QNLA NAZIONE

MERCOLEDÌ — 28 LUGLIO 2021

Sprechi alimentari Studio e concorso sugli stranieri in città

Il bando della nona edizione del premio «Vivere a spreco zero» I cittadini potranno partecipare con suggerimenti e consigli

PRATO

Nelle giornate in cui l'Italia è al centro delle strategie per la trasformazione dei sistemi alimentari globali in chiave sostenibile, la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero lancia il bando della 9ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, i piccoli 'Oscar' italiani della sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci, World Food Programme Italia. Progetto speciale del Premio Vivere a Spreco Zero 2021 sarà quello promosso in partnership con la campagna del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale #InsiemepergliSDG, un focus sulle comunità straniere dell'area di Prato, alle quali sarà somministrato un questionario sulla gestione del cibo e gli sprechi alimentari domestici, elaborato dall'Osservatorio Waste Watcher International. Il team dell'Osservatorio curerà l'elaborazione scientifica delle risposte includendo i suggerimenti, consigli ed esperienze di buone pratiche delle comunità straniere in tema di prevenzione e riduzione degli sprechi. I risultati ottenuti saranno presentati a settembre, in occasione delle iniziative promosse dalla campagna #InsiemepergliSDG a Prato. Una rappresentanza dei cittadini delle comunità straniere partecipanti all'iniziativa interverrà alla cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero, il 26 novembre, e riceverà il Premio Speciale Vivere a Spreco Zero 2021, nella categoria cittadini.

La campagna per la lotta agli sprechi alimentari di Last Minute market ha un focus su Prato

Ci sono 50 giorni per candidarsi e 12 categorie in gara al Premio Vivere a Spreco Zero 2021: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile. Le candidature dovranno pervenire fra il 28 luglio e il 15 settembre 2021 attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it Anche i cittadini potranno partecipare, inviando i loro video e/o le loro foto che testimoniano l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari, corredati da una breve descrizione. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 26 novembre. Info, bando e dettagli sulle 12 categorie del Premio Vivere a spreco zero 2021: sprecozero.it

IL PICCOLO

Premio Spreco Zero

La campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero lancia il bando della nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2021. Info: www.sprecozero.it.

LA SICILIA

18 LA SICILIA Sabato 12 Giugno 2021

Cultura

La scalata al cielo del climatologo

Ecologia minima. Telelavoro e recupero di spazi perduti: Luca Mercalli in "Salire in montagna" invita la società «a non considerare la natura solo come un giacimento di risorse da sfruttare»

FRANCESCO MANNONI

Sono tante le ragioni all'origine del desiderio del climatologo Luca Mercalli di "Salire in montagna" (Einaudi, 208 pagine, 17,50 €). Col tempo - e nei tanti disastri ecologici che si susseguono martoriando il territorio italiano - il desiderio di una casa lontana dal caos delle città per «prendere quota e per sfuggire al riscaldamento globale», è diventata quasi un'urgenza. L'occasione si presenta con l'acquisto e il ripristino di una vecchia baita nel cuore delle Alpi Cozie nel 2018, anno in cui il caldo in Spagna e in Portogallo registrò 46 gradi e bruciarono diverse foreste boreali in Scandinavia.

«La strategia di salire in quota si conferma corretta - afferma il divulgatore scientifico Luca Mercalli fresco vincitore a Bologna del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, nella categoria testimoni, all'evento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market che annualmente assegna gli "Oscar" della sostenibilità a cittadini, scuole, enti pubblici, imprese e associazioni -. Temo che in futuro avremo più paura dell'estate che dell'inverno». I lavori di ripristino sono stati lunghi, costosi e laboriosi anche perché Mercalli ha preteso nel restauro l'utilizzo di materiali del posto, lavorati da artigiani del posto e dagli stessi impiantati. Il libro è una metafora del ripristino che l'uomo dovrebbe fare nei confronti della natura cambiando le sue abitudini distruttive ed instaurando con la stessa un rapporto equilibrato di convivenza sostenibile.

> «Temo che in futuro avremo più paura dell'estate che dell'inverno... salire in quota è una delle poche cose fruttuose che possiamo fare»

Mercalli, salire in montagna è una strategia preventiva di fronte all'aggravarsi della situazione climatica?

«Credo di sì, ma penso anche che sia una delle poche cose fruttuose che possiamo fare di fronte a questa crisi. È un po' come il coronavirus: tutto è stato un disastro, una sofferenza, ma almeno abbiamo imparato alcune cose utili come il telelavoro che ha ridotto il traffico sulle strade, ha cambiato certe condizioni e si può considerare un'eredità positiva. Anche il cambiamento climatico io lo vedo come un'opportunità soprattutto per quelle fasce di montagna disabitate e abbandonate di cui sia le Alpi che gli Appennini sono ricchissimi. Se con il caldo vogliamo trovare un posto vicino alle nostre città dove continuare a poter lavorare con mezzi nuovi - il telelavoro - va bene, ma non vorrei vedere le nostre vallate ridotte a dormitori».

Perché?

«Perché così rintrodurremmo tutti i problemi di prima. Al mattino un'auto partirà da un piccolo paese per andare a lavorare a Brescia e tornare la sera. Io vedo bene una montagna riabitata: uno va su e ci rimane. Ma non è costretto a fare l'agricoltore: può fare anche altri mille mestieri perché il telelavoro li rende possibili».

La ristrutturazione della sua casa è anche un tentativo di conservare un mondo che sta scomparendo?

«Sì, ma non vorrei caricare la questione di troppi sentimentalismi. Mi sta bene il recupero di un patrimonio architettonico che sta scomparendo, ma per il resto non sono dell'idea che vada salvato il ricordo della tanta miseria che c'è nella storia della montagna e nel mondo della fatica che spaccava la schiena. Salviamo il patrimonio architettonico, questo sì, le vecchie case sono lì, sono dei testimoni».

Perché allora la società tecnico finanziaria fa di tutto per rimuovere le affinità dell'uomo con la natura?

«Perché è una società che sfrutta e vede la natura solo come un giacimento di risorse. E quando uno sfrutta è bene non indugiare troppo sui temi del rispetto, valori ed etica, anche se quando distrugge uno si dovrebbe fare prima delle domande e sarebbe più cauto. Invece quando uno vede la natura solo come un serbatoio di risorse, il nostro sistema economico la depreda. E quando finiscono stiamo tutti male».

Di fronte al dissesto ecologico pauroso dell'Italia, quali riflessioni è portato a fare?

«Gli eventi estremi ci sono sempre stati, ma con il cambiamento climatico diventeranno sempre più frequenti. Dovremo attrezzarci per evitare di peggiorare la situazione con un cattivo uso del territorio. Il messaggio che lancio in questo libro, non è: venite tutti in montagna, avanti c'è posto, ma riabitiamo la parte di montagna antica, quella che storicamente è stata abbandonata, ma già utilizzata in passato come nucleo abitativo».

ItaliaOggi

ItaliaOggi PRIMO PIANO Mercoledì 11 Agosto 2021 7

Andrea Segrè (università di Bologna): ogni famiglia italiana butta 27 chili di cibo l'anno

Un *Recovery Food* antispreco

Le politiche alimentari dell'Onu si decidono a Roma

DI CARLO VALENTINI

«La crisi pandemica ha acuito povertà e diseguaglianze, generando condizioni di insicurezza alimentare per il 12% della popolazione mondiale. Oggi 2,37 miliardi di persone non hanno accesso adeguato al cibo, ben 320 milioni in più rispetto al 2019. Nel 2030 soffriranno ancora la fame 660 milioni di persone. Spesso sembra che queste tematiche non coinvolgano il nostro Paese invece noi ospitiamo, a Roma, le agenzie dell'Onu dedicate al cibo: oltre alla Fao, anche il Wfp dedicato alle emergenze alimentari e l'Ifad che finanzia progetti di sviluppo agricolo. Quindi le politiche alimentari mondiali dell'Onu si decidono a Roma e non guasterebbe un po' più di attenzione e di coinvolgimento, ne risulterebbe valorizzato anche il ruolo internazionale del nostro Paese. Invece spesso si rimane sotto traccia.

Per esempio l'Italia ha contribuito a lanciare lo scorso anno la *food coalition*, un'alleanza alimentare mondiale per superare la crisi pandemica finanziando progetti nei Paesi più colpiti dal Covid. Una sfida importante per non perdere ulteriormente l'abbrivio, fortemente rallentato dall'emergenza sanitaria, degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030. Sarebbe opportuno che la politica valorizzasse questo impegno del nostro Paese in un ambito che sta assumendo un'importanza primaria a livello internazionale. Si parla tanto di Recovery Fund, io propongo il Recovery Food, un impegno concreto, condiviso, sostanzioso a favore di una transizione alimentare senza sprechi»: **Andrea Segrè**, 60 anni, triestino, è docente di Politica agraria internazionale e comparata all'università di Bologna, ha fondato *Last Minute Market*, impresa no profit che, prima in Italia, raccoglie il cibo invenduto da mercati, ristoranti, aziende alimentari, supermercati e lo consegna alle mense sociali, è promotore della Campagna Spreco Zero, che sensibilizza verso un utilizzo consapevole del cibo. D

Segrè dice: «Il direttore generale della Fao ha affermato che ora diventa prioritario azzerare lo spreco alimentare. Ha parlato di paradosso: con ciò che si perde lungo la filiera potrebbero mangiare due miliardi di persone e inoltre lo spreco genera una parte rilevante del riscaldamento globale, perciò diventa anche un aspetto fondamentale della transizione ecologica. Insomma, la consapevolezza che è inutile produrre per sprecare sta facendo passi avanti e ulteriori risultati potranno arrivare a settembre, nel summit indetto dall'Onu sui sistemi agroalimentari mondiali che ha lo slogan «una salute, un pianeta». A conti fatti, chi spreca contribuisce al cambiamento climatico: se tutto lo scarto fosse un Paese, sarebbe la terza fonte mondiale di emissione di gas a effetto serra».

Domanda. Però non basta non sprecare, bisogna anche aumentare la produzione di cibo per consentire a una popolazione in crescita di mangiare.

> ***Il direttore generale della Fao ha parlato di paradosso: con ciò che si perde lungo la filiera alimentare potrebbero mangiare due miliardi di persone e inoltre lo spreco genera una parte rilevante del riscaldamento globale, perciò diventa anche un aspetto fondamentale della transizione ecologica***

Risposta. Entro il 2050 ci saranno circa 10 miliardi di persone sul pianeta. Se non si combatte lo spreco, per sfamare tutti la produzione alimentare dovrà aumentare del 60%. Se oggi un terzo del cibo prodotto per il consumo viene perso o sprecato, le famiglie sono responsabili di più della metà di questi rifiuti. Ecco perchè bisogna prima prevenire lo spreco e poi pensare ad aumentare la produzione. Dobbiamo insegnare che il cibo è un valore e ha un impatto sull'ambiente e sulla nostra salute: insegnare agli studenti come preparare una lista della spesa o come mangiare in modo sano, si tratta di pratiche che potrebbero aiutare ad acquistare solo ciò che è necessario. Faccio un esempio: sugli scaffali si può trovare a volte l'offerta che, poniamo, se acquisti due yogurt ce n'è un terzo in omaggio. Se quel terzo scade e viene buttato via, non ci si deve sentire meno in colpa perché non lo si è pagato.

D. Quanto incide sul portafoglio lo spreco alimentare?

R. Secondo i nostri calcoli, circa 250 euro l'anno per nucleo familiare. Un'indagine dell'Ue, riferita al 2016, ha calcolato in 143 miliardi l'anno il valore dello spreco nell'Unione.

D. Quindi anche in Italia c'è un livello elevato di spreco alimentare.

R. Il nostro Osservatorio *Waste Watcher International*, dedicato alla gestione del cibo, registra che buttiamo 27 chili di cibo a testa ogni anno, un dato abnorme anche se c'è da aggiungere che è stato ridotto negli ultimi anni lo spreco (-10%) dimostrando un aumento dell'attenzione a mangiare bene, seguendo qualità e stagionalità dei prodotti e con attenzione agli acquisti. Però ci sono 5,6 milioni di persone in difficoltà. La sfida è dunque doppia. Fare in modo che si mantenga il comportamento virtuoso per chi se lo può permettere, e aiutare chi ha bisogno. Per promozionare il comportamento virtuoso da nove anni assegniamo i premi Vivere a spreco zero, piccoli Oscar della sostenibilità, col patrocinio tra gli altri di ministeri (Ambiente, Esteri, Lavoro) e Anci, l'associazione dei Comuni. Si partecipa (enti, associazioni o privati) inviando video o foto (entro il 15 settembre per questa edizione) corredati da una breve descrizione per testimoniare l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari. I finalisti saranno resi noti il 16 ottobre, Giornata mondiale dell'alimentazione.

Andrea Segrè

D. La dieta mediterranea aiuta a mangiare bene?

R. Sì, e aiuta anche l'ambiente. Quando il cibo e i beneficiari sono nella stessa zona, non ci sono costi di trasporto, stoccaggio o refrigerazione. La dieta mediterranea è addirittura patrimonio dell'umanità, riconoscimento ottenuto dall'Unesco dieci anni fa. E' la principale strategia nutrizionale sostenibile, perché permette di ridurre gli sprechi e distribuire al meglio le risorse, valorizzando con solide basi scientifiche il legame con la storia e il territorio. Consente di ridurre l'impatto ambientale del cibo, preservare la biodiversità e legare la salute dell'uomo a quella del pianeta. Lo provano ormai corposi studi epidemiologici supportati dai dati scientifici: lo stile mediterraneo stimola l'adozione di modelli responsabili di produzione e consumo, che consentono tra l'altro di risparmiare acqua, un altro bene che incomincia a diventare prezioso.

D. L'acqua sarà un altro fronte su cui combattere?

R. Certamente. Il Covid ha aumentato le diseguaglianze anche sotto il profilo dello stress idrico. In alcune aree del mondo la difficoltà a lavarsi le mani con acqua pulita ha fatto aumentare i morti a causa del virus. Oltre 3 miliardi di persone non dispongono di un accesso adeguato a impianti per l'igiene delle mani e ogni giorno 230 milioni di persone senza il rubinetto nelle case, principalmente donne e bambine, impiegano oltre 30 minuti a viaggio per riempire un secchio d'acqua. Per quanto ci riguarda, la dieta mediterranea utilizza in un anno poco più di 1700 metri cubi d'acqua pro capite: sembra un'enormità, ma la dieta anglosassone finisce per assorbire fino a 2600 metri cubi, sempre in un anno e sempre pro capite. Le riserve d'acqua stanno diminuendo, sarà meglio incominciare a fare i conti.

© Riproduzione riservata

Quotidiano Nazionale
QN
QN il Resto del Carlino

MARTEDÌ — 17 AGOSTO 2021

L'iniziativa

'Vivere a spreco zero': come partecipare al premio

C'è tempo fino al 15 settembre 2021 per rispondere al bando della 9ª edizione del premio 'Vivere a spreco zero', sostenuto anche dal Gruppo Hera, promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali, di Anci e del World Food Programme Italia. Il premio, diventato ormai un vero e proprio osservatorio di buone pratiche, è rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, cittadini e associazioni, e quest'anno prevede 12 differenti categorie: tra queste, la categoria InnovAction, promossa con il Gruppo Hera, premierà i progetti, potenzialmente replicabili, caratterizzati da innovazione digitale e/o tecnologica che abbiano contribuito alla prevenzione/riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sul tema. Tutte le informazioni sul premio si possono trovare sul sito sprecozero.it

GAZZETTA DI MODENA

IL BANDO

"Vivere a spreco zero" Premio e buone pratiche

C'è tempo fino al 15 settembre per rispondere al bando della nona edizione del premio "Vivere a spreco zero", sostenuto anche da Hera, promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali, di ANCI e del World Food Programme Italia.

Il Premio, diventato ormai un osservatorio di buone pratiche, è rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, cittadini e associazioni, e quest'anno prevede 12 differenti categorie: tra queste, la categoria InnovAction, promossa con il Gruppo Hera, premierà i progetti, potenzialmente replicabili, caratterizzati da innovazione digitale o tecnologica che abbiano contribuito alla prevenzione o alla riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sul tema.

Corriere Romagna

Corriere Romagna
AGENDA

"Vivere a spreco zero"

RIMINI
C'è tempo fino al 15 settembre per rispondere al bando della 9ª edizione del premio "Vivere a spreco zero", sostenuto anche dal Gruppo Hera, promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Il concorso è rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, cittadini e associazioni, e quest'anno prevede 12 differenti categorie: in particolare, la categoria InnovAction, premierà i progetti, potenzialmente replicabili, caratterizzati da innovazione digitale o tecnologica che abbiano contribuito alla prevenzione-riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sul tema. Tutte le informazioni sul premio si possono trovare sul sito sprecozero.it.

Il Gruppo Hera si impegna da tempo sul fronte dell'economia circolare e per questo sostiene il premio Vivere a spreco zero. In Italia, secondo l'Osservatorio Waste International Observatory on Food and Sustainability, nel 2020 in Italia sono finiti nella spazzatura 27 chili di cibo a testa, oltre l'11% in meno rispetto al 2019. L'Agenda delle Nazioni Unite ha fissato l'obiettivo nel dimezzamento, entro il 2030, dell'attuale stima globale dello spreco di cibo, che investe l'intera filiera di produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti alimentari sul pianeta.

È notevole il contributo della mensa Hera di Rimini alla lotta allo spreco alimentare: nei 12 anni di attività di CiboAmico, è stato possibile recuperare oltre 12.000 pasti, per un valore complessivo che supera i 55mila euro. Si è evitato, così, di produrre quasi 6 tonnellate di rifiuti, recuperando cibo fresco, che è andato a buon fine, senza che andassero sprecate anche tutte le risorse utilizzate per confezionarlo. Tutte le iniziative promosse dal Gruppo per gettare le basi di un futuro sempre più sostenibile, si possono trovare nel report tematico "Costruire insieme il futuro" disponibile anche online.

GAZZETTA DI MODENA

BANDO PER IL PREMIO SOSTENUTO DALLA MULTIUTILITY

"Vivere a spreco zero": l'impegno di Hera nell'economia circolare

C'è tempo fino al prossimo 15 settembre per rispondere al bando della nona edizione del premio "Vivere a spreco zero", sostenuto anche dal Gruppo Hera, promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market. Il premio, diventato un vero e proprio osservatorio di buone pratiche, è rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, cittadini e associazioni, e quest'anno prevede 12 differenti categorie: tra queste, la categoria InnovAction, promossa con il Gruppo Hera, premierà i progetti, potenzialmente replicabili, caratterizzati da innovazione digitale e tecnologica che abbiano contribuito alla prevenzione-riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sul tema. In Italia, secondo l'Osservatorio Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability, nel 2020 in

Hera: la sede di Modena

Italia sono finiti nella spazzatura 27 kg di cibo a testa, oltre l'11% in meno rispetto al 2019: vale 6 miliardi e 403 milioni di euro lo spreco alimentare domestico nel Paese, e sfiora il costo di 10 miliardi l'intera filiera dello spreco del cibo in Italia, sommando le perdite in campo e lo spreco nel commercio e distribuzione. Il Gruppo Hera si impegna da tempo sul fronte dell'economia circolare e per questo sostiene il premio.

Quotidiano Nazionale
QN
QN il Resto del Carlino

GIOVEDÌ — 19 AGOSTO 2021

CONCORSO

Vivere a spreco zero, candidature aperte

Ancora 30 giorni per candidarsi al Premio Vivere a Spreco Zero 2021, alla nona edizione dei piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità.Sono 12 le categorie in gara al Premio Vivere a Spreco Zero 2021. Si ci si può iscrivere entro il 15 settembre compilando il form nella homepage del sito: sprecozero.it
Tutti potranno partecipare, inviando i loro video e/o le loro foto che testimoniano l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari, corredati da una breve descrizione. Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, World Food Programme Italia e RAI, inoltre della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna. I finalisti saranno proclamati il 16 ottobre e i vincitori saranno premiati il 26 novembre.
Info, bando e dettagli sulle 12 categorie: sprecozero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica
R
Green&Blue

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

25 Novembre 2021

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

la Repubblica
R
Green&Blue

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè**. Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

LA STAMPA

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

LA STAMPA

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

IL SECOLO XIX

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

IL SECOLO XIX

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

la Nuova di Venezia e Mestre

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

la Nuova di Venezia e Mestre

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

il mattino di Padova

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

il mattino di Padova

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

Messaggero Veneto

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

Arrivato alla nona edizione, l'oscar della sostenibilità ideato da Andrea Segré fotografa l'Italia delle buone pratiche. Dall'economia circolare alle app innovative 21 categorie per progetti che fanno la differenza

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio *Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè.** Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.ù

Messaggero Veneto

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e **Luca Falasconi,** curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

Quotidiano Nazionale
QN
QN LA NAZIONE

GIOVEDÌ — 25 NOVEMBRE 2021

Premio speciale al Comune per «Vivere a spreco zero»

Nel concorso un focus sulle comunità straniere pratesi

Va al Comune di Prato e all'associazione di promozione sociale Bangladesh della città il premio speciale Vivere a Spreco Zero nella categoria «Cittadini», per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine.

«Questo progetto – spiegano le motivazioni - inserito nell'iniziativa #Insiemeperglisdg, la campagna promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, ha dato dimostrazione pratica della necessità di coniugare sviluppo, inclusione e "cultura" della diversità». Sempre nell'ambito del Premio era stato proposto un focus specifico sulle comunità straniere dell'area di Prato, attraverso la somministrazione di un questionario sulla gestione del cibo e gli sprechi alimentari domestici, elaborato dall'Osservatorio Waste Watcher International, per ottenere suggerimenti, consigli ed esperienze di buone pratiche delle comunità straniere in tema di prevenzione e riduzione degli sprechi. La premiazione si terrà domani dalle 16 a Bologna, con diretta streaming sul canale youtube spreco zero.

26 NOVEMBRE

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DI BOLOGNA

BOLOGNA

I premi di «Vivere a spreco zero»

Nella Sala Anziani nona edizione del Premio «Vivere a spreco zero», i ventuno piccoli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani. Anche in diretta streaming sul canale YouTube, con Andrea Segrè ci saranno in videocollegamento Luca Mercalli, Marina Sereni, Vannia Gava e Daniele Ara. Fra i vincitori, l'innovativa app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università di Bologna e il prototipo start up Celerifero per la mobilità urbana. Ideato da un gruppo di giovanissimi sviluppatori attraverso un'innovativa alleanza tra aziende e l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato come velocipede a tre ruote a emissione zero.

Palazzo d'Accursio, Piazza Maggiore

Dalle 16

GAZZETTA DI MODENA

RAVARINO

La Lanterna di Diogene e Celerifero al top Incoronati al premio "Vivere a spreco zero"

La coop sociale che agevola il lavoro per i ragazzi disabili e la start up di Fiorano che ha inventato il velocipede tra i migliori d'Italia

RAVARINO. La Lanterna di Diogene si conferma apripista verso nuovi orizzonti e permette al territorio modenese di confermarsi frontiera avanzata della sostenibilità. La nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero ha infatti assegnato ben due categorie su 12 a realtà virtuose del territorio: a cominciare dalla Cooperativa sociale onlus La Lanterna di Diogene, agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. Va alla Lanterna di Diogene il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 nella categoria "Associazioni, che oggi sarà consegnato a Bologna.

«La cooperativa sociale – viene ricordato nella menzione – è nata per dare risposta al desiderio che quasi tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che dia soddisfazione, portato avanti insieme a persone con le quali si sta bene. Nelle attività sono state inserite anche persone con disagi, dalla sindrome di Down a psicosi e paralisi cerebrale infantile: tutti sono diventati parte di un progetto complessivo per lo sviluppo sostenibile sul piano sociale e ambientale».

Alcuni dei ragazzi che lavorano alla Lanterna di Diogene

Il velocipede elettromuscolare con trasporto passeggero di Celerifero

E nella categoria di mobilità sostenibile il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 va alla start up Celerifero ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori. I prototipi sono stati realizzati attraverso un'innovativa alleanza tra le imprese RCM SpA e Andreoli & C., il FabLab di Fiorano e l'istituto d'istruzione superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana declinabile in vari utilizzi da cargo bike a trasporto passeggero, da micropulizia ad accompagnamento disabili.

«I riconoscimenti saranno consegnati oggi, dalle 16, a Bologna presso Palazzo D'Accursio, sede del municipio in piazza Maggiore – si legge in una nota – Accanto al fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè interverrà l'Ambasciatore di "Buone Pratiche" Luca Mercalli. Per La Lanterna di Diogene ci sarà Giovanni Cuocci e per Celerifero Filippo Sala, consulente docente ITS Maker Corso Automotive».

Riccardo Chiossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiano Nazionale
QN
QN il Resto del Carlino

VENERDÌ — 26 NOVEMBRE 2021

'VIVERE A SPRECO ZERO'

Cibo e sostenibilità, premio ai giovani

Alle 16 nella Sala Anziani di Palazzo d'Accursio sarà celebrata la nona edizione del premio *Vivere a Spreco Zero*, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni. I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Alma Mater ideatore del premio e dell'iniziativa *Last Minute Market*. Sarà presente Daniele Ara, assessore all'Educazione ambientale. In video collegamento anche il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava. Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube *Spreco Zero*.

Fra i vincitori gli studenti dell'Alma Mater che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat e la scuola d'infanzia Grazia Deledda per la filastrocca *Mariolino e Serenella*. Maggiori informazioni sul sito: *sprecozero.it*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2021

CORRIERE DELLA SERA

26 PIANETA 2021 24.11.2021 PIANETA2021.CORRIERE.IT

FOCUS

Qui a destra, Andrea Segrè. Sotto, la foto dell'americano Zack Clothier, "Avanzi di Grizzly", scattata con una camera trap, vincitrice del Wpy, categoria "Animali nel loro ambiente"

Andrea Segrè, docente di Politica agraria e direttore dell'Osservatorio Waste Watcher, propone un Recovery Food: «Nelle nostre case, buttando gli alimenti creiamo povertà alimentare. Dobbiamo puntare sul recupero solidale»

di **Ornella Sgroi**

Liste della spesa mirate e uso corretto dei frigoriferi contro lo spreco di cibo

«Primo comandamento (laico): non sprecare». Non dovrebbe essere necessario spiegare perché, eppure le parole del professore Andrea Segrè, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, aprono un dibattito improcrastinabile. **Gettare il cibo nella spazzatura, perché avanzato o perché deteriorato o scaduto, è un gesto che molti compiono con disinvoltura.** Senza fermarsi a ragionare su cosa quel gesto, spesso automatico, di fatto comporti. Innescando una catena che esce dalle nostre case e arriva a interessare l'intera comunità. E l'intero pianeta, creatura vivente che a sua volta si nutre e respira, ormai a fatica a causa della plastica e dell'inquinamento.

«Sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare è fondamentale perché **non sprecare significa, prima di tutto, evitare un costo ambientale**: quello dei rifiuti che lo spreco produce e che inquinano, concorrendo al riscaldamento globale» spiega Segrè. «Significa anche risparmiare soldi, perché per smaltire i rifiuti si paga una tassa. E significa, ancora, non dissipare risorse naturali, perché per produrre un alimento si usano il suolo, la terra, l'acqua, l'energia: un capitale naturale che finisce nella spazzatura. **Secondo le stime della Fao, un terzo di ciò che si produce si perde o si spreca** e questa produzione sprecata è il terzo generatore di gas climalteranti, causa del cambiamento climatico». Uno spreco assurdo che non possiamo permetterci. In termini sociali, economici e ambientali, come ha messo in evidenza il recente studio dell'Osservatorio Waste Watcher International, di cui Andrea Segrè è direttore scientifico, «un osservatorio qualitativo e quantitativo dello spreco. Abbiamo scoperto, con sorpresa, che l'anello debole della filiera agroalimentare sta dentro le nostre case: nelle economie più sviluppate il 65-70 per cento di cibo sprecato finisce nella nostra spazzatura generando rifiuti e non si può recuperare, nemmeno a fini solidali».

Il recupero a fine solidale, infatti, avviene a livello di agricoltura, industria, distribuzione e ristorazione, come spiega Segrè, fondatore a Bologna del Last Minute Market-Impresa sociale. Ed è un recupero importante con il Covid che ha ampliato il divario alimentare o *food divide*, come lo chiama Segrè: «Sono aumentati in maniera esponenziale i poveri alimentari, tanto che il recupero a fini solidali e caritativi nei supermercati andrebbe reso obbligatorio in forma di Recovery Food».

Prima del rifiuto

Il recupero domestico, invece, viene classificato in termini di prevenzione: «**Devi agire prima di produrre un rifiuto**». Con una serie di azioni concrete per ridurre lo spreco alimentare, «facendo educazione alimentare fin dalle scuole materne con un programma strutturato e organico, per (r)insegnare ai nostri bambini e alle loro famiglie che il cibo ha valore, per la salute, la nutrizione, la dieta e le relazioni, perché il cibo è convivialità, identità e storia, quindi non va sprecato».

Lavorando su panel statistici di consumatori e mettendo a confronto l'Italia con altri sette Paesi - Usa, Cina, Russia, Regno Unito, Canada, Germania, Spagna – lo studio Waste Watcher ha ricostruito le principali ragioni dello spreco domestico «seppur con una certa variabilità tra i diversi stili di vita». Un dato su tutti: lo spreco domestico pro capite **in Italia, grazie alla dieta mediterranea, è pari a 529 grammi la settimana, mentre negli Stati Uniti è tre volte tanto** (1,4 kg) perché si mangia di più fuori casa. Ma se moltiplichiamo il dato italiano per il numero di giorni e di consumatori, le cifre restano altissime. «Il che vuol dire che abbiamo ancora tanto da fare» ammonisce Segrè, ideatore anche del metodo "Spreco Zero". Che prima individua le ragioni dello spreco, riportate anche nello studio Waste Watcher, e poi le ribalta in chiave positiva per trasformarle in comportamenti corretti da adottare: fare la lista della spesa in modo mirato per **programmare gli acquisti in funzione delle reali necessità della famiglia; fare un uso corretto del frigorifero senza stipare i prodotti alla rinfusa** e gestendo piuttosto le temperature e gli scomparti adeguatamente; ruotare i prodotti; leggere le etichette e interpretare bene le scadenze, capendo che c'è una differenza tra la dicitura "da consumare entro" su un prodotto fresco e "da consumare preferibilmente entro" su un prodotto secco come la pasta, che può ancora essere consumato dopo quella data indicativa.

L'ecologia economica

Queste buone pratiche sono riconducibili al concetto più ampio di "ecologia economica", che Segrè spiega così: «Ecologia ed economia hanno la stessa radice: "casa". Quando parlo di ecologia economica vedo l'economia come una casa piccola, la nostra, che sta dentro una casa più grande, l'ecologia, il pianeta, che ha delle risorse limitate da rispettare. Quindi l'economia deve essere un aggettivo. È una piccola rivoluzione grammaticale, che ribalta il nostro modo di pensare». E che andrebbe adottata in prospettiva più ampia, facendo sì che l'economia diventi sempre aggettivo di ciò che è primario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Provincia
PAVESE

VOGHERA

Lo sviluppo sostenibile Istituto Pertini premiato per le "buone pratiche"

Riconoscimento assegnato nell'ambito della quinta edizione di "Vivere a spreco zero" che ha premiato aziende enti pubblici e associazioni

VOGHERA

Ancora una soddisfazione per le scuole dell'Istituto Comprensivo Pertini di Voghera e le loro iniziative di educazione ambientale, che mostrano un impegno concreto a favore dello sviluppo sostenibile. L'istituto ha ricevuto il premio "Vivere a spreco zero" (IX edizione), che ha assegnato gli "oscar della sostenibilità" a trenta esempi di buone pratiche selezionate sul territorio nazionale ripartite in 12 categorie fra aziende, associazioni, scuole e altri enti pubblici. La comunicazione alla scuola è giunta dal presidente di giuria Andrea Segrè e dal climatologo Luca Mercalli, ambasciatore di Sostenibilità per l'anno 2021. Le buone pratiche «rappresentano la via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda Onu 2030, come strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale», spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè.

L'iniziativa era patrocinata fra gli altri dal Ministero dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e dalla Città Metropolitana di Bologna.

«Le scuole - hanno spiegato gli organizzatori - sono osservatorio privilegiato per la promozione di buone pratiche di sviluppo sostenibile». Quest'anno il premio è stato assegnato ex aequo alla scuola dell'Infanzia Deledda di Bologna e all'Istituto Sandro Pertini di Voghera. La premiazione si è svolta in streaming live a Bologna. La dirigente Maria Teresa Lopez si dice soddisfatta e spiega: «La notizia di questo riconoscimento è giunta inaspettata, oltre che assai gradita, trattandosi di una iniziativa di respiro nazionale. I giurati hanno apprezzato la continuità nell'impegno di tutte le nostre scuole sui temi dell'educazione alla salute, della sana alimentazione e del riciclo. Da anni lavoriamo infatti, in sinergia con gli enti locali e le associazioni, su progetti che valorizzano la consapevolezza ecologica, ma anche le risorse del nostro territorio, che vanta eccellenze in campo agroalimentare. Voglio dedicare questo premio - conclude Lopez - a tutti gli alunni, i genitori e i docenti del mio Istituto, poiché senza una sinergia positiva non si può raggiungere l'ambizioso e doveroso obiettivo di formare le generazioni di domani». —

A.D.

Quotidiano Nazionale
QN
QN il Resto del Carlino

DOMENICA — 28 NOVEMBRE 2021

'Vivere a spreco zero': l'Oscar a una app dell'Unibo e alla scuola Grazia Deledda

Premiato il primo software italiano per il recupero dei cibi dei ristoranti

Bologna si conferma frontiera dell'impegno per lo sviluppo sostenibile con la celebrazione della 9^ edizione del Premio 'Vivere a Spreco Zero' che, venerdì, ha portato nel cuore della città una selezione di buone pratiche legate alla prevenzione degli sprechi. Sono i piccoli 'Oscar della sostenibilità' della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e Rai, della Regione Emilia Romagna, del Comune e della Città Metropolitana di Bologna. Fra i vincitori (*nella foto, Alberto Drusiani*) l'app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università di Bologna, erede della di Last Minute Market, la prima app antispreco italiana in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali permettendo di scegliere il cibo recuperato. Premiata anche la scuola d'infanzia Grazia Deledda per la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

la Repubblica

La scheda

Premiati per un'idea contro lo spreco

Squiseat è una startup bolognese fondata da Alberto Drusiani, Gabriele Calarota, Luca Morosini e Ossama Gana (tutti tra i 25 e 26 anni). Ha vinto il premio "Vivere a spreco zero 2021" nella categoria InnovAction, ricevuto venerdì scorso a Bologna.

▲ **I fondatori** Alberto Drusiani, Gabriele Calarota, Luca Morosini e Ossama Gana

Intervista a Alberto Drusiani, fondatore della start up Squiseat

"Buttare cibo ancora buono è un delitto Noi vi diciamo dove andare a comprarlo"

di **Marco Bettazzi**

Rimettono in circolo prodotti destinati alla spazzatura, a prezzi scontati, riducendo gli sprechi alimentari. «Buttare un hamburger ancora buono è un delitto, anche ambientale», spiega Alberto Drusiani, fondatore di Squiseat.

Come nasce l'idea?

«Nel 2019 frequentavo informatica ma facevo anche il cameriere per mantenermi. E avevo ben presente il problema dello spreco alimentare, perché vedevo quanta roba veniva buttata nei locali. Allora con quelli che allora erano amici e oggi soci abbiamo deciso di partecipare allo StartUp Day dell'Università di Bologna, per mettere alla prova le nostre competenze digitali, magari facendo qualcosa di impattante e positivo. Così nel 2019 abbiamo vinto lo StartUp Day, poi anche "Think4Food" di Legacoop, e ora "Vivere a spreco zero 2021", nella categoria InnovAction».

Come funzionava allora Squiseat?

«Andavamo nelle gastronomie o nelle rosticcerie e proponevamo al negoziante di vendere a metà prezzo il cibo che avrebbe buttato. Per farlo abbiamo creato dei gruppi Whatsapp con amici e parenti e presentavamo lì ogni giorno il menù disponibile. La gente ci diceva cosa voleva e riuscivamo a vendere qualcosa, poi fortunatamente la richiesta è aumentata e siamo passati su Telegram. Nel 2020 siamo stati scelti per Hubble, il programma di accelerazione di Nana Bianca. Poi però c'è stato il Covid, un periodo difficile per la ristorazione».

Eravate gli unici a farlo?

«No, perché nel 2019 è arrivato in Europa, e poi anche in Italia, "Too good to go", un colosso danese che propone un modello simile. Con le startup succede sempre così, magari hai una bella idea poi scopri che l'ha già avuta qualcun altro. Però mentre loro offrono prodotti scontati ma alla cieca, per cui non sai cosa stai comprando, noi abbiamo deciso invece di lasciare la scelta al cliente».

Quando comincia a essere una cosa seria?

«Dopo l'investimento di Hubble abbiamo sviluppato l'app Squiseat, uscita il 22 marzo 2021. Ora stiamo cercando altri capitali per crescere ancora. A novembre abbiamo avuto 400 ordini con 60 locali collegati, per ora solo a Bologna».

Perché prevedete che sia il cliente a ritirare gli acquisti in negozio?

«Inizialmente volevamo fare anche le consegne. All'epoca di Whatsapp eravamo noi quattro soci a girare la sera con lo scooter, ma non era sostenibile a lungo. La scelta era quindi fare le consegne con rider pagati poco come fanno altri, ma non era nella nostra mission, o puntare su consegne più etiche, su cui stiamo lavorando».

> *L'esercente si affida a noi. Il cliente invece viene geolocalizzato e gli mostriamo quali locali sono vicini*

Come funziona l'app?

«L'esercente si affida a noi, non ci sono costi fissi ma una percentuale, il 25% sugli ordini. Ma sono prodotti che altrimenti butterebbe via. Il cliente invece viene geolocalizzato, vede quali locali sono vicini, guarda il menù, sceglie e ritira negli orari indicati dal negozio».

Scusi, ma vendete gli scarti?

«No, assolutamente. Quando lasci il prodotto sul bancone questo diventa più brutto esteticamente e il cliente non lo vuole più, ma è ugualmente buono. I locali buttano tanti prodotti per ragioni estetiche, di fatto».

Tipo?

«Il locale perfetto per noi è la gastronomia o la rosticceria, con tanta merce a banco, ma anche pasticcerie, pizzerie e pasta fresca. Può essere quindi una lasagna fatta il giorno prima, mezzo chilo di balanzoni invenduti perché hanno una crepa, cose così».

Che previsioni fate?

«Vorremmo coprire il Nord Italia entro il 2022, partendo dalle città più grandi, poi nel 2023 un po' in tutta Italia e valutare l'estero. Valuteremo anche se le consegne sono sostenibili».

Quanto vale lo spreco alimentare?

«A Bologna c'è Last Minute Market, sono più bravi di noi a fare i conti. La Fao stima 1,3 miliardi di tonnellate di cibo l'anno buttate, circa un terzo del totale, un calcolo decisamente inquietante. La parte del leone la fa il consumo domestico, ma tra ristorazione e distribuzione solo in Italia si calcola circa 1-1,5 miliardi di euro di cibo buttato».

Questo è un territorio fertile per le startup?

«Certamente. Bologna e l'Emilia Romagna sono tra i posti migliori da cui partire. Ci sono tante occasioni per imparare a fare impresa».

Cosa chiedete alle istituzioni?

«Di insistere con le campagne di sensibilizzazione. È anche un obiettivo di Agenda 2030, perché lo spreco di cibo significa anche uno spreco enorme di risorse naturali. Pensiamo a quanto costa produrre e portare un hamburger sul bancone del negozio: buttarlo è un delitto».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire

Solidarietà. Cibo, l'Italia guida il fronte anti spreco

Fulvio Fulvi martedì 30 novembre 2021

Siamo un popolo di risparmiatori anche a tavola: primi fra i Grandi. La pandemia ha accentuato i comportamenti virtuosi

Gli italiani? Un popolo di buongustai "risparmiosi": buttano nella spazzatura meno cibo degli altri cittadini europei, ma anche di americani e cinesi, e stanno più attenti alla qualità e ai prezzi degli alimenti che finiscono nei loro piatti. Sembra un trend consolidato, un importante passo in avanti verso il raggiungimento di quel *Goal 12* previsto e auspicato nell'agenda 2030 dell'Onu, un obiettivo che servirà a garantire un futuro migliore al pianeta nell'ottica di uno sviluppo sostenibile guidato da un'economia circolare. Ma è necessaria una svolta – e alla svelta – anche nel resto del mondo occidentale industrializzato.

Un'indagine promossa da Waste Watcher International, in collaborazione con Ipsos e Università di Bologna, ha preso in esame otto Paesi assegnando il primo posto in classifica all'Italia con 529 grammi di cibo sprecato pro-capite nell'arco di una settimana. E gli alimenti più sprecati dalle famiglie italiane sono frutta fresca (37%), verdure (28%), cipolle, aglio e tuberi (25%), insalata (21%), pane fresco (21%). Dopo di noi nella graduatoria degli sprechi, tra i più virtuosi figurano Russia (672 grammi), Spagna (836) e Regno Unito (949). Oltre un chilo di cibo in sette giorni lo sprecano invece gli abitanti di Germania (1,081 chilogrammi), Canada (1,144), Cina (1,153) e Stati Uniti (1,453).

Ma il report annuale di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability ci offre la possibilità di fare anche due conti su quanto si risparmia nel Belpaese facendo una spesa accorta. Nel 2020 (sommando i 259 grammi di cui sopra) sono finiti nei cassonetti della spazzatura solo 27 chili di cibo a testa, cioè l'11,78% in meno rispetto all'anno precedente. In totale si tratta di 222.125 tonnellate di rifiuti alimentari e di un risparmio, rispetto al 2019, di 6 euro pro-capite, che vuol dire 367 milioni di euro a livello nazionale in un anno.

Avvenire

Si va sempre più affermando, dunque, in Italia, una cultura del "butto via meno cibo possibile e riciclo quello che si può". Con buone pratiche che vedono protagonisti singoli cittadini, associazioni, aziende, scuole, enti e istituzioni locali. Come risulta, anche quest'anno, dai premi "Vivere a #sprecozero 2021" della campagna Spreco Zero di Last Minute Market promossa con il patrocinio, tra gli altri, dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci. Saranno 12 i piccoli Oscar della sostenibilità che saranno assegnati. Tra i vincitori, il Comune di Milano per il progetto della "Food policy" degli hub di quartiere contro lo spreco alimentare che aiutano i cittadini in difficoltà con un sistema virtuoso di raccolta e distribuzione del cibo. L'oscar va pure al Comune di Avigliana, nella città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato, dei piccoli esercenti e della grande distribuzione. Premiata Squiseat, la prima app antispreco "senza sorprese", in grado di connettere le attività di ristorazione con i clienti finali rendendo possibile la vendita di prodotti invenduti a metà prezzo (con garanzie di guadagno al venditore e di un pasto sostenibile al cliente). E virtuosa è anche l'esperienza dell'Istituto comprensivo Sandro Pertini di Voghera che attraverso il laboratorio "Mangiare correttamente rispettando l'ambiente" ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi. "La lanterna di Diogene" è una cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto, in provincia di Modena, un agriturismo dove persone con disabilità si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. Premiato il lavoro della ricercatrice Martina Derito che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego dei residui e la riqualificazione dell'area. E si punta l'attenzione sulle imprese come Secondulfo, l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che suddivide la frutta in classi di maturazione, in modo da destinarla al corretto utilizzo di fruizione. I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre alle ore 16, al Municipio di Bologna.

Barisera news

Premio Vivere a Spreco Zero 2021

Martina Catania 02/12/2021 Cronaca

A A A

L'Associazione NoixVoi OdV di Ruvo di Puglia, con il progetto di sensibilizzazione, prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, fautrice del primo Emporio Solidale denominato "Legàmi" è stata tra le vincitrici, per la Categoria Associazioni, della 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2021.

La cerimonia di premiazione si è svolta Venerdi 26 Novembre, presso la Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna, alla presenza del Presidente e fondatore della campagna Spreco Zero e Last Minute Market, Andrea Segrè, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, l'Assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna e con la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e delle Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Il Premio Vivere a Spreco Zero è nato come contest dedicato alle azioni positive degli enti pubblici e delle imprese in tema di prevenzione degli sprechi, alimentari e non solo, con lo sguardo alle metodologie che favoriscono il costante avvicinamento allo sviluppo sostenibile. Nel tempo le categorie si sono implementate, il raggio d'azione si è esteso e il Premio Vivere a Spreco Zero è diventato un vero e proprio "osservatorio" di Buone Pratiche legate anche a scuole, associazioni, cittadini.

Fra i vincitori di questi piccoli "Oscar" della sostenibilità c'è anche l'Associazione NoixVoi OdV, che dal 2012 ha creato un percorso di sensibilizzazione della comunità attraverso l'adozione di buone pratiche allo scopo di formare una coscienza critica verso le nuove generazioni e provando a ridiscutere quella delle generazioni più adulte, responsabili dei cambiamenti antropici e climatici in corso. Una serie di iniziative di recupero di cibo ma anche di attività informativa ha rappresentato in questi anni la mission dell'Associazione, coinvolgendo il settore del Profit e le agenzie educative del territorio. Un importante impulso all'azione di recupero di eccedenze è stato dato dalla pandemia con il primo Emporio Solidale della città, denominato Legàmi, nato dalla partecipazione di Associazioni laicali, Caritas, Amministrazioni Pubbliche, aziende del territorio, singoli e famiglie, tra l'altro principali produttori di spreco. Una importante sinergia che ha permesso di intercettare eccedenze di prodotti agricoli stagionali, lungo la filiera alimentare e recuperarli per essere redistribuiti nella rete delle realtà caritatevoli. Un lavoro che richiede impegno, dedizione, disponibilità di mezzi e uomini resa possibile da un impianto di volontariato che costituisce la base di questa grande esperienza di prossimità e sostenibilità.

"Questo riconoscimento ci offre una bella sferzata d'ottimismo, – dichiara Cosimo Colaprice, presidente dell'Associazione NoixVoi, – per dimostrare che spesso quello che dovremmo o vorremmo fare è possibile, anzi esiste già. A volte basta solo guardarsi intorno, e replicare l'esistente. Perché vivere a spreco zero è una rivoluzione alla portata di tutti. Siamo felici di aver ricevuto questo premio. Non è solo un riconoscimento per NoixVoi ma per l'intera rete di Volontariato, che in tutti i modi, sostiene e promuove buone pratiche".

ANSA.IT

A Luca Mercalli il premio Vivere a Spreco Zero 2021

L'Oscar della sostenibilità va al climatologo e divulgatore

Redazione ANSA ROMA 31 maggio 2021 10:55

Scrivi alla redazione Stampa

Sarà il divulgatore scientifico Luca Mercalli il volto del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, l'evento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market che annualmente assegna gli "Oscar" della sostenibilità a cittadini, scuole, enti pubblici, imprese e associazioni.

Va infatti al climatologo e meteorologo torinese, presidente della Società Meteorologica italiana, la 9^ edizione del Premio nella categoria Testimonial.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporters esemplari per arrivare all'attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Il Premio a Luca Mercalli è non solo un riconoscimento per la sua capacità di sensibilizzazione attraverso l'attività divulgativa, ma anche un attestato di gratitudine per la concreta testimonianza di quel "passo sostenibile" che può garantire un futuro al pianeta».

Luca Mercalli è ricercatore e conferenziere internazionale sui temi della climatologia e glaciologia con oltre 2400 incontri al suo attivo. Direttore della rivista Nimbus, organo della Società Meteorologica Italiana, è responsabile dell'Osservatorio Meteorologico del Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, riconosciuto dall'Organizzazione Meteorologica Mondiale come patrimonio storico-scientifico. Insegna sostenibilità ambientale all'Università di Torino-SSST.

Noto al pubblico per aver partecipato a trasmissioni televisive come Che tempo che fa, Rai3 Ambiente Italia, Tg2 Montagne, Scala Mercalli, collabora come editorialista al Fatto Quotidiano. È un componente del Consiglio scientifico di Ispra.

Tra i suoi libri: Prepariamoci (Chiarelettere), Non c'è più tempo (Einaudi), Il clima che cambia (Rizzoli), Salire in montagna (Einaudi).

adnkronos

Premio Vivere a Spreco Zero 2021 a Luca Mercalli

31 maggio 2021 | 12.38
LETTURA: 1 minuti

Sarà il divulgatore scientifico Luca Mercalli il volto del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, l'evento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market che annualmente assegna gli 'Oscar' della sostenibilità a cittadini, scuole, enti pubblici, imprese e associazioni. Va infatti al climatologo e meteorologo torinese, presidente della Società Meteorologica italiana, la IX edizione del Premio nella categoria Testimonial.

"I grandi obiettivi - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè - hanno bisogno di supporter esemplari per arrivare all'attenzione concreta dei cittadini ed essere condivisi nelle buone pratiche delle nostre vite. Il Premio a Luca Mercalli è non solo un riconoscimento per la sua capacità di sensibilizzazione attraverso l'attività divulgativa, ma anche un attestato di gratitudine per la concreta testimonianza di quel 'passo sostenibile' che può garantire un futuro al pianeta".

Il Premio Vivere a #sprecozero, assegnato in partnership con Federcasse ed Emil Banca, sarà consegnato a Luca Mercalli nel novembre 2021, quando saranno proclamati e poi premiati tutti i vincitori della IX edizione.

Luca Mercalli è ricercatore e conferenziere internazionale sui temi della climatologia e glaciologia con oltre 2400 incontri al suo attivo. Direttore della rivista Nimbus, organo della Società Meteorologica Italiana, è responsabile dell'Osservatorio Meteorologico del Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, riconosciuto dall'Organizzazione Meteorologica Mondiale come patrimonio storico-scientifico. Insegna sostenibilità ambientale all'Università di Torino-Ssst. È un componente del Consiglio scientifico di Ispra. Tra i suoi libri: Prepariamoci (Chiarelettere), Non c'è più tempo (Einaudi), Il clima che cambia (Rizzoli), Salire in montagna (Einaudi).

adnkronos

Al via la IX edizione del Premio "Vivere a spreco zero"

27 luglio 2021 | 14.41
LETTURA: 5 minuti

Cinquanta giorni per candidarsi, i vincitori saranno premiati il 26 novembre. Buone pratiche al centro, con Ambasciatore Luca Mercalli

Al via la nona edizione del premio "Vivere a spreco zero" rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, associazioni, cittadini. Cinquanta giorni per candidarsi e 12 categorie: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile. Le candidature dovranno pervenire fra il 28 luglio e il 15 settembre 2021 attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it

Anche i cittadini potranno partecipare, inviando i loro video e/o le loro foto che testimoniano l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari, corredati da una breve descrizione. **Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione.** I vincitori saranno premiati il 26 novembre 2021, possibilmente in presenza se le condizioni sanitarie lo consentiranno. Il riconoscimento è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Centrali, le buone pratiche, "strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale - spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè - per l'attuazione e il controllo dell'Agenda per gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile le governance internazionali si sono dotate infatti dell'High-level Political Forum on Sustainable Development, la piattaforma Onu che valuta i progressi, i risultati e le sfide di sviluppo sostenibile, per assicurare che l'Agenda resti 'rilevante e ambiziosa'. Questo il contesto globale in cui tutti ci muoviamo, ogni giorno, e questi sono questi i presupposti della progettazione di un premio che, alla sua nona edizione, si trasforma in osservatorio permanente".

adnkronos

Luca Mercalli è l'Ambasciatore Buone Pratiche 2021

Ambasciatore di Buone Pratiche 2021 è il divulgatore e meteorologo Luca Mercalli. "La nostra società getta un sacco di risorse, dalle materie prime all'energia - dice Mercalli - Per raggiungere la sostenibilità ambientale dobbiamo prevenire e ridurre lo spreco in ogni sua forma: nelle case, nei trasporti, nella fruizione del cibo con attenzione ad una dieta a basso consumo di carne. Ma anche negli acquisti, nella vita quotidiana, ricordiamoci che oggetti e abiti possono essere mantenuti per un ciclo di vita più lungo di quanto impongano i consumi, e quando finiscono ricordiamoci di smaltirli nella differenziata".

Per l'ex ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, vicepresidente di Emil Banca, che insieme con Federcasse sostiene la categoria Ambasciatori di Buone Pratiche, "lo spreco, oltre che un problema etico, è anche un grosso un problema ambientale. La produzione e la distribuzione di cibo, per esempio, hanno un impatto molto rivelante nell'emissione di gas serra nell'ambiente e nel consumo di risorse come acqua e terreno. Sprecare meno, e diffondere queste buone pratiche anche a livello internazionale, significa quindi aiutare concretamente il futuro del nostro pianeta".

Per Marco Reggio, responsabile servizio Comunicazione e Knowledge Sharing Federcasse, "la lotta agli sprechi interroga anche la finanza: perché il denaro sia strumento al servizio della sostenibilità e della promozione di buone pratiche. L'esperienza delle 250 banche di credito cooperativo e casse rurali ci dice che reinvestire sul territorio il risparmio di quello stesso territorio senza massimizzare il profitto innesca 'circolarità virtuose' ed elimina gli sprechi. E' una adesione convinta quella del Credito Cooperativo alla Campagna Sprecozero nella prospettiva di una sostenibilità integrale. Perché tutto è connesso".

Alla categoria dedicata all'economia circolare è invece abbinato il sostegno Conai: "spesso – sottolinea la responsabile area prevenzione Simona Fontana - dimentichiamo che l'imballaggio deve proteggere un prodotto lungo un percorso molto più articolato di quello che vediamo. Igiene, integrità e sicurezza vanno garantite nel corso di tutta la filiera produttiva e distributiva. I pack proteggono i beni e ne riducono lo spreco: per questo non vanno eliminati, ma è necessario intervenire sempre di più per ridurne l'impatto sull'ambiente attraverso attività di eco-design, così come puntare sulla loro riciclabilità. Siamo felici di poter premiare le buone pratiche delle aziende italiane che, in quest'ottica, hanno reso più sostenibili i loro imballaggi in occasione della nona edizione di questo premio".

adnkronos

Il Premio Vivere a Spreco Zero è sostenuto da un team di aziende e istituzioni impegnate nella promozione dei valori legati allo sviluppo sostenibile, ciascuna affianca un obiettivo del Premio. Sono Conai, Emil Banca, Federcasse, Eni, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Conapi, Camst, Gruppo Hera, Gruppo Morini.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: Roberta Badaloni redazione TG1; Antonio Cianciullo, responsabile canale Ambiente "Terra"/HuffPost; Massimo Cirri, Caterpillar Rai Radio2; Luca Falasconi, docente Università di Bologna e coordinatore scientifico del premio Vivere a Spreco Zero; Marco Fratoddi, direttore responsabile Sapere Ambiente; Massimo Giannetti responsabile settimanale ET / Il Manifesto; redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con Loredana Errico, Francesca Romano e Stefania Marignetti.

E ancora: Roberto Giovannini, giornalista e responsabile sostenibilità Terna; Elisabetta Guidobaldi, Agenzia Ansa Ambiente; Silvia Marra, socia e consigliere amministrazione di Last Minute Market; Cristina Nadotti, redazione La Repubblica Green&Blue; Stefano Rodi, redazione Sette, Corriere della Sera; Edoardo Vigna, responsabile Pianeta 2021 Rcs Corriere della Sera; Daniela Volpe, project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio. La Giuria sarà affiancata per ciascuna categoria da un rappresentante dell'azienda partner abbinata.

Nel segno delle buone pratiche, **la campagna promossa dal ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale #InsiemepergliSDG incontra la nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero.** L'Agenda delle Nazioni Unite ha fissato l'obiettivo portante nel dimezzamento, entro il 2030, dell'attuale stima globale dello spreco di cibo, che investe l'intera filiera di produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti alimentari sul pianeta. Al tempo stesso lo scambio e il confronto in tema di buone pratiche sono senz'altro il modo più utile per individuare, condividere e replicare le azioni positive che ci possono guidare nella strada comune per lo sviluppo sostenibile.

adnkronos

Per questo il premio Vivere a Spreco Zero 2021 con la campagna #InsiemepergliSDG realizzerà un format sperimentale con focus sulle comunità straniere dell'area di Prato, alle quali sarà somministrato un questionario elaborato dall'Osservatorio Waste Watcher International. Questa indagine si inserisce nel più ampio progetto elaborato da Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2021, Giornata mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari: l'Osservatorio è infatti impegnato nella realizzazione della prima indagine internazionale concepita per analizzare e mettere a confronto i comportamenti di 8 diversi Paesi del mondo nel rapporto dei cittadini con la fruizione del cibo e lo spreco alimentare.

Il team dell'Osservatorio Waste Watcher International curerà l'elaborazione scientifica delle risposte includendo i suggerimenti, consigli ed esperienze di buone pratiche in tema di prevenzione e riduzione degli sprechi. I risultati ottenuti saranno presentati nel mese di settembre, in occasione delle iniziative promosse dalla campagna #InsiemepergliSDG e saranno ripresi negli eventi di lancio della prima indagine globale promossa da Waste Watcher International. Una rappresentanza dei cittadini delle comunità straniere partecipanti all'iniziativa interverrà alla cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero programmata per venerdì 26 novembre, e riceverà il Premio Speciale Vivere a Spreco Zero 2021, nella categoria cittadini.

adnkronos

Le buone pratiche green, ecco i finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero

"Le buone pratiche come via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda Onu 2030, come strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale". Lo spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, annunciando, con l'Ambasciatore di sostenibilità 2021 Luca Mercalli**, i finalisti della nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità che vengono assegnati nell'ambito della campagna Spreco Zero**.

Ecco dunque i finalisti 2021, **30 buone pratiche disseminate in tutta Italia, ripartite in 12 categorie**.

A cominciare dalla categoria **Pubbliche Amministrazioni**, sostenuta da Alce Nero, nella quale sono in finale la Provincia autonoma di Bolzano, per la campagna di informazione e sensibilizzazione #iosprecomeno che fornisce informazioni e consigli per la riduzione dello spreco alimentare in Alto Adige: il comune di Avigliana, nella Città Metropolitana di Torino, con i suoi tre progetti 'Il cibo non si spreca', 'Resto...mangia!' e 'Resto...mangia plus!'; il Comune di Imola con il progetto a Scarto Zero che propone occasioni per utilizzare gli scarti alimentari in risorsa. E il Comune di Tivoli con il progetto 'Dispensa l'eccedenza', dedicato alla prevenzione e alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze, con risvolti solidali.

adnkronos

Una short list di 3 finalisti per la categoria **Imprese**, abbinata a Conapi Mielizia, dove si confrontano Cirfood, Società Cooperativa Italiana di Ristorazione, con i suoi progetti di riduzione degli sprechi e di azione solidale; Mutti, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera o ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione; e Fondazione Santa Lucia, istituto di ricovero e cura a carattere scientifico, che porta avanti il progetto di recupero delle eccedenze alimentari ai fini solidaristici, un impegno proseguito anche durante il lockdown.

La categoria **InnovAction**, sostenuta da Hera, vede in gara Squiseat, app anti-spreco di qualità e italiana, che connette le attività ristorative con i clienti finali. E il sistema di Ristorazione Sostenibile con certificazione 360, un percorso che consente ai ristoratori di comunicare i propri impegni di responsabilità sociale, economica e ambientale.

Per la categoria **Biodiversità**, abbinata a Natura Nuova, in finale BeeTObee s.a.s. con il progetto dei Laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità ambientale per studenti, gruppi e famiglie, il progetto Urban Nature del Wwf che stimola a una nuova visione degli spazi urbani per restituire agli abitanti la biodiversità perduta e la Rete per la Biodiversità promossa da Fondazione Cariplo per realizzare 'corridoi ecologici' tra Aree protette.

Per la **Dieta Mediterranea**, promossa con Assomela, il Premio Vivere a Spreco Zero prevede la menzione speciale per il progetto della 'Carta dei diritti alimentari del fanciullo', una brochure con dieci articoli, progettati dall'avvocato Monica Salvatore come altrettanti capisaldo dei diritti del bambino in rapporto alla fruizione del cibo e all'educazione alimentare.

Il Premio propone anche la categoria dedicata alla **Saggistica**, avviata in sinergia con Eni, introdotta per valorizzare l'impegno nella comunicazione della sostenibilità. Sono in finale tre pubblicazioni 'La pianta del mondo' (Edizioni Laterza) di Stefano Mancuso, 'Un'ora e mezzo per salvare il mondo. I veri motivi per cui dobbiamo tornare subito a occuparci del riscaldamento globale' (Rai Libri) di Mario Tozzi e Lorenzo Baglioni, 'Il tavolino magico. Avventure di riciclo fuori dall'ordinario' (Sensibili alle foglie) di Anita Perin.

Anche quest'anno uno sguardo attento è dedicato alle **iniziative #sprecozero delle Associazioni e della Cittadinanza attiva**: sul primo versante, per la categoria sostenuta da Camst sono in finale La lanterna di Diogene, Associazione NoixVoi OdV con sede a Ruvo di Puglia, che ha attivato un percorso di sensibilizzazione della comunità attraverso l'adozione di articolate buone pratiche; Potentino Onlus che gestisce a Potenza il progetto Magazzini Sociali e dal 2014 ad oggi ha recuperato 67.774,25 kg di eccedenze alimentari, destinandole a scopi solidali; Domus Oristano OdV che opera dal 2015 per il sostegno agli indigenti con il progetto NoSprecOr e promuove la collaborazione con associazioni, scuole, istituzioni; e il progetto RicibiAmo che propone un percorso di sensibilizzazione tra cittadini-istituzioni scolastiche-università-associazioni di promozione sociale e ristoratori, con predisposizione di family bag per il cibo non consumato e un concorso per la miglior ricetta antispreco rivolto a professionisti chef, futuri chef e chef di casa.

Sul piano dei **Cittadini**, categoria abbinata a Thinkabout No.W, sono in gara con i loro consigli antispreco Antonino Esposito e Sonia Mazzero insieme al Centro per i diritti del cittadino Sportello Codici, attivo in Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, qualità dei prodotti e dei servizi, educazione al consumo. Le scuole, categoria sostenuta da Conad, sono osservatorio privilegiato per la promozione delle buone pratiche di sviluppo sostenibile. Quest'anno il Premio prevede un riconoscimento ex aequo alla Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna, Sezione Gialla, per il Laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente' e all'Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera per il Laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente'.

Per la categoria **Mobilità sostenibile**, in partnership con Gruppo Morini, sono in finale i prototipi 'Celerifero' ideati a emissione zero per la mobilità leggera urbana, per la micropulizia, per il trasporto merci, il trasporto persone e l'accompagnamento disabili. E il Comune di Parma con i progetti per la circolazione delle persone e dei beni che favoriscono concretamente l'uso della bicicletta.

Infine, per la categoria dell'**Economia circolare**, promossa in partnership con Conai, i tre finalisti sono Newpal Spa, il progetto di 'simbiosi industriale' che si dedica allo stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata; la ricercatrice Marina Derito per il suo studio sull'economia circolare dello scarto alimentare nella città di Palermo e in particolare nel Mercato di Ballarò; Citycircle, il progetto che mette in rete istituzioni e realtà accademiche del Friuli Venezia Giulia insieme a partners stranieri per promuovere l'innovazione e lo sviluppo economico tramite le opportunità offerte dall'economia circolare.

I vincitori saranno premiati il 26 novembre a Bologna, con cerimonia in streaming live.

adnkronos

Premio Vivere a Spreco Zero, i 21 vincitori

Sono ventuno, suddivisi in dodici categorie che coinvolgono **Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini e che promuovono la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica**, i vincitori della nona edizione del Premio Vivere a #sprecozero 2021, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità della campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Enti pubblici

Nella storica categoria dedicata agli **Enti pubblici** e ai loro progetti di prevenzione dello spreco, abbinata al partner Alce Nero, va al **Comune di Milano** il Premio Speciale per la promozione capillare della cultura #sprecozero nella città e nelle sue periferie, in particolare per il progetto della Food policy degli hub di quartiere contro lo spreco alimentare che aiutano i cittadini in difficoltà con un sistema virtuoso di raccolta e distribuzione del cibo. Premio Pubbliche Amministrazioni 2021 al **Comune di Avigliana** della città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato e di alimenti da piccoli esercenti e Gdo.

Imprese

Nella categoria **Imprese** abbinata a Conapi vince **Mutti**, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera e ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione, un esempio concreto di economia circolare.

Biodiversità

Nella categoria **Biodiversità** abbinata a Natura Nuova, il Premio Speciale va al **Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità** e dei Parchi per l'impegno costante a difesa dell'ambiente, della natura e dell'agroalimentare con vigilanza sul territorio nazionale e va a **beeTObee** il Premio 2021 per gli innovativi laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità, proposti in forma ludica e multimediale.

Saggistica, pagine di sostenibilità

Per la categoria '**Saggistica, pagine di sostenibilità**', abbinata a Eni, il Premio Vivere a #sprecozero 2021 va allo scienziato, accademico e divulgatore **Stefano Mancuso** autore del libro 'La pianta del mondo' (Laterza). Menzione Speciale nella stessa categoria per **Anna Perin** e il suo 'Il tavolino magico. Avventure di riciclo fuori dall'ordinario' (Sensibili alle foglie).

Dieta mediterranea

Il Premio Vivere a #sprecozero 2021 per la promozione della cultura della **Dieta Mediterranea**, abbinata al partner Assomela, va agli antropologi, scrittori e giornalisti **Elisabetta Moro e Marino Niola, co-direttori del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea e del MedEatResearch** - Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea.

Cittadini

Nella categoria **Cittadini** abbinata a Thinkabout srl, va al **Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh** della città il Premio Speciale #sprecozero Cittadini, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine. Premio Cittadini della Giuria all'**Associazione 'Codici - Centro per i diritti del cittadino' Emilia Romagna**, una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo sulla base dei principi di sostenibilità etica e ambientale. Menzione Speciale alla **cittadina Sonia Mazzero** per i suoi consigli antispreco e le buone pratiche quotidiane per il riciclo e il riuso degli avanzi e scarti alimentari.

adnkronos

Innovaction

Nella categoria **Innovaction** abbinata ad Hera il premio va a **Squiseat**, app antispreco in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente.

Scuole

Ex aequo per la categoria **Scuole**, categoria abbinata a Conad: vincono la **Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna** per il progetto che ha scritto e musicato la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi, insieme all'**Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera** che, attraverso il laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente', ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi, al benessere e alla salute fisica e psichica.

Associazioni

Ancora un ex aequo nella categoria **Associazioni** abbinata a Camst: il premio 2021 va a L**a lanterna di Diogene cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto**, in provincia di Modena, un agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. E all'**associazione NoixVoi OdV**, eccellenza per l'articolata attività di prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, fautrice del primo Emporio Solidale denominato Legàmi.

adnkronos

Economia circolare

Nella categoria **Economia Circolare** abbinata a Conai vince il lavoro della **ricercatrice Martina Derito** che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego degli scarti organici e la riqualificazione dell'area. Menzione Speciale nella stessa categoria per **Newpal Spa**, l'azienda che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak.

Ortofrutta

Centrale nella storia del Premio Vivere a Spreco Zero la categoria dedicata all'**Ortofrutta**: vince il Premio 2021 abbinato a Unitec **Op Secondulfo** l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che utilizza Unitec Peach Vision 3 suddividendo la frutta in classi di maturazione, in modo che il cibo venga destinato al corretto utilizzo di fruizione.

Mobilità sostenibile

Il **progetto Kinto Share** promosso da Kinto Italia Spa del gruppo Toyota vince infine nella categoria di **mobilità sostenibile** abbinata a Gruppo Morini: si tratta di un innovativo servizio di car sharing con auto ibride che ha contribuito notevolmente a ridurre gli impatti sulla qualità dell'aria. Il Premio della Giuria va alla start up **Celerifero** ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori, nata da un'innovativa alleanza tra le imprese Rcm SpA e Andreoli C., il FabLab di Fiorano e l'Istituto d'istruzione Superiore A. Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il primo prototipo, il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana che si trasforma per vari utilizzi in Cporto (Cargo Bike), Ctaxi (Trasporto passeggero), Cspazzo (Micropulizia), Cgiro (Accompagnamento disabile).

Appuntamento per la **cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2021** venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio (Sala Anziani, Piazza Maggiore 6), con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero.

ANSA.IT

A Bologna i vincitori di 'Vivere a spreco zero'

Piccoli Oscar sostenibilità assegnati per le buone pratiche

Redazione ANSA BOLOGNA 24 novembre 2021 15:50 Scrivi alla redazione Stampa

Venerdì 26 novembre a Bologna sarà celebrata la 9/a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

Diretta streaming sul canale youtube spreco zero, con Andrea Segrè ci saranno anche in video collegamento tra gli altri il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Fra i vincitori degli 'Oscar' della sostenibilità ci sono l'innovativa app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università Alma Mater di Bologna, la prima app antispreco, italiana in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo; il prototipo start up Celerifero per la mobilità urbana ideato da un gruppo di giovanissimi sviluppatori attraverso un'innovativa alleanza tra aziende e l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato come velocipede a tre ruote a emissione zero; le aziende Mutti di Parma, che recupera e ricicla l'81% degli scarti di pomodoro; e Newpal di Ferrara che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata; l'Associazione "Codici-Centro per i diritti del cittadino", una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini dell'Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia e altro; la Scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi del rispetto dell'ambiente. Premi speciali anche al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

FoodAffairs

FOOD E SOSTENIBILITÀ

Consegnati i piccoli "Oscar della sostenibilità" promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market

Italia virtuosa in vetrina alla 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, che ha portato nel cuore della città di Bologna una selezione eccellente di buone pratiche legate alla prevenzione degli sprechi, all'economia circolare e alla promozione della sostenibilità, suddivise in 12 categorie per coinvolgere Enti pubblici, imprese, cittadini, associazioni e scuole.

Sono i piccoli "Oscar della sostenibilità" promossi dalla campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna, del Comune e della Città Metropolitana di Bologna.

Condotta da Andrea Segrè, fondatore campagna Spreco Zero e Last Minute Market, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, la cerimonia di premiazione ha registrato l'intervento dell'Assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna Daniele Ara, che ha proposto l'implementazione di un networking fra amministrazioni comunali sul tema dello spreco alimentare, e inoltre la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e delle Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

FoodAffairs

Tante le buone pratiche premiate, dai **Comuni di Milano e Avigliana**, per i progetti di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, ai divulgatori **Marino Niola ed Elisabetta Moro**, per la promozione dei valori del cibo e delle Dieta Mediterranea, allo scienziato **Stefano Mancuso** che ha ricevuto il Premio nella categoria "Saggistica", pagine di sostenibilità, al **Generale Davide De Laurentis a capo dei progetti del Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi.**

Un Premio speciale nella categoria Cittadini è andato al **Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh**, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine. Fra i vincitori degli "Oscar" della sostenibilità anche l'innovativa **app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università Alma Mater di Bologna e quindi idealmente "erede" della tradizione di Last Minute Market**, **la prima app antispreco italiana** in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali permettendo di scegliere il cibo recuperato anziché scoprirlo solo al momento del ritiro della "box".

Premiato anche **il prototipo start up Celerifero per la mobilità urbana**, ideato da un gruppo di giovanissimi sviluppatori attraverso un'innovativa alleanza tra aziende e **l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello**, dove è stato realizzato come **velocipede a tre ruote a emissione zero per mobilità leggera urbana e vari utilizzi, dal trasporto passeggeri alla micropulizia, all'accompagnamento disabil**i. Sempre per la **mobilita' sostenibile Premio 2021 al progetto Kinto Share del Gruppo Toyota**, l'innovativo servizio di car sharing con auto ibride che ha contribuito notevolmente a ridurre gli impatti sulla qualità dell'aria. Per le imprese premiata **l'azienda Mutti di Parma**, che recupera e ricicla l'81% degli scarti di pomodoro, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione; mentre il **Premio per l'economia circolareè andato a Martina Derito,** per il progetto di 'recupero' dello scarto organico al mercato di Ballaro' – Palermo, con menzione speciale a **Newpal di Ferrara** che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak. E ancora **l'Associazione "Codici – Centro per i diritti del cittadino"**, una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini dell'Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo. **Menzione speciale per una cittadina, Sonia Mazzero**, con i suoi consigli antispreco e le buone pratiche quotidiane per il riciclo e il riuso degli avanzi e scarti alimentari. Attivissime, in tema di sviluppo sostenibile e sensibilizzazione, anche le associazioni: premiati ex aequo la cooperativa sociale **La lanterna di Diogene** della provincia di Modena, dove hanno trovato **occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune**

FoodAffairs

persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. E **l'Associazione di Ruvo di Puglia NoixVoi ODV,** per l'articolata attività di prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, **fautrice del primo Emporio Solidale** denominato Legàmi. **Fra i vincitori, ancora, la Scuola d'Infanzia Grazia Deledda di Bologna** per la filastrocca "Mariolino e Serenella" e **l'Istituto comprensivo Sandro Pertini di Voghera** sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi. Nella categoria della **Produzione ortofrutticola il premio è andato all'azienda OP Secondulfo,** l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che utilizza UNITEC Peach Vision 3.

Il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 si è svolto grazie al sostegno di **un team di aziende e istituzioni** impegnate nella promozione dei valori legati allo sviluppo sostenibile, ciascuna affiancata ad un obiettivo del Premio. Sono **Conai, Emil Banca, Federcasse, Eni, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Conapi, Camst, Thinkabout, Gruppo Hera, Gruppo Morini**.

La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè**, Professore ordinario all'Università di Bologna, è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: sono **Roberta Badaloni** redazione TG1, **Antonio Cianciullo**, responsabile canale Ambiente "Terra"/HuffPost, **Massimo Cirri** Caterpillar Rai Radio2, **Luca Falasconi** docente Università di Bologna e coordinatore scientifico del Premio Vivere a Spreco Zero, **Marco Fratoddi** direttore responsabile Sapere Ambiente, **Massimo Giannetti** responsabile settimanale ET / IL Manifesto, **Roberto Giovannini** giornalista e responsabile sostenibilità Terna, **Elisabetta Guidobaldi** Agenzia Ansa/Ambiente, **Silvia Marra**, socia e Consigliere Amministrazione di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** redazione La Repubblica /Green&Blue, redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con **Loredana Errico Francesca Romano Stefania Marignetti**, **Stefano Rodi** redazione Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Daniela Volpe** project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, ECCO GLI OSCAR DELLA SOSTENIBILITÀ

Bologna si conferma frontiera avanzata dell'impegno per lo **sviluppo sostenibile** con la celebrazione della nona edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero** che, nel pomeriggio di venerdì 26 novembre, ha portato nel cuore della città – la Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna – una selezione eccellente di buone pratiche legate alla prevenzione degli sprechi, all'economia circolare e alla promozione della sostenibilità, suddivise in 12 categorie per coinvolgere Enti pubblici, imprese, cittadini, associazioni e scuole.

Sono i piccoli **"Oscar della sostenibilità"** promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci, del World Food Programme Italia e Rai, della Regione Emilia Romagna, del Comune e della Citta` Metropolitana di Bologna.

Condotta da Andrea Segre`, fondatore campagna **Spreco Zero e Last Minute Market**, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, la cerimonia di premiazione ha registrato l'intervento dell'Assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna Daniele Ara, che ha proposto l'implementazione di un networking fra amministrazioni comunali sul tema dello spreco alimentare, e inoltre la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e delle Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

Tante le buone pratiche premiate, dai Comuni di Milano e Avigliana, per i progetti di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, per la promozione dei valori del cibo e delle Dieta Mediterranea, allo scienziato Stefano Mancuso che ha ricevuto il Premio nella categoria "Saggistica", pagine di sostenibilità, al Generale Davide De Laurentis a capo dei progetti del Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi.

Un Premio speciale nella categoria Cittadini è andato al Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine.

Ma è in particolare la Regione Emilia Romagna che ha brillato in questa edizione per virtuosismo e buone pratiche: fra i vincitori degli "Oscar" della sostenibilità c'è infatti l'innovativa app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università Alma Mater di Bologna e quindi idealmente "erede" della tradizione di Last Minute Market, la prima app antispreco italiana in grado di connettere le attivita` ristorative con i clienti finali permettendo di scegliere il cibo recuperato anziché scoprirlo solo al momento del ritiro, come adesso avviene per app internazionali molto famose.

Premiato anche il prototipo start up Celerifero per la mobilità urbana, ideato da un gruppo di giovanissimi sviluppatori attraverso un'innovativa alleanza tra aziende e l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato come velocipede a tre ruote a emissione zero per mobilita` leggera urbana e vari utilizzi, dal trasporto passeggeri alla micropulizia, all'accompagnamento disabili; le aziende Mutti di Parma, che recupera e ricicla l'81% degli scarti di pomodoro, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione; e Newpal di Ferrara che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak.

E ancora l'Associazione "Codici – Centro per i diritti del cittadino", una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini dell'Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalita`, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo, e la Scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

Aziende

Bologna: nasce Alma Mater Squiseat, la prima app italiana antispreco

29 Novembre 2021

Autore Redazione

Con altre 20 buone pratiche ha ricevuto il Premio "Vivere a spreco zero 2021". Numerosi i riconoscimenti assegnati

Bologna si conferma frontiera avanzata dell'impegno per lo sviluppo sostenibile con la celebrazione della **nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero** che, nel pomeriggio di venerdì 26 novembre, ha portato nel cuore della città – la Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna – una **selezione eccellente di buone pratiche legate alla prevenzione degli sprechi, all'economia circolare e alla promozione della sostenibilità**, suddivise in 12 categorie per coinvolgere Enti pubblici, imprese, cittadini, associazioni e scuole.

Sono i piccoli **Oscar della sostenibilità** promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di Anci, del World food programme Italia e Rai, della Regione Emilia Romagna, del Comune e della Città Metropolitana di Bologna.

Condotta da **Andrea Segrè**, fondatore campagna Spreco Zero e Last Minute Market, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, la cerimonia di premiazione ha registrato l'intervento dell'assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna Daniele Ara, che ha proposto l'implementazione di un networking fra amministrazioni comunali sul tema dello spreco alimentare, e inoltre la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e delle sottosegreterie al ministero degli Affari esteri, Marina Sereni, e al ministero della Transizione ecologica, Vannia Gava.

Tante le **buone pratiche premiate**, dai Comuni di Milano e Avigliana, per i progetti di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, per la promozione dei valori del cibo e delle Dieta Mediterranea, allo scienziato Stefano Mancuso che ha ricevuto il Premio nella categoria "Saggistica", pagine di sostenibilità, al Generale Davide De Laurentis a capo dei progetti del Comando Carabinieri per la tutela della Biodiversità e dei Parchi. Un **Premio speciale nella categoria Cittadini** è andato al Comune di Prato e all'associazione di Promozione sociale Bangladesh, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine.

myFRUIT

Ma è in particolare **la Regione Emilia Romagna** che **ha brillato in questa edizione per virtuosismo e buone pratiche**: fra i vincitori degli "Oscar" della sostenibilità c'è infatti l'**innovativa app antispreco Squiseat ideata da studenti dell'Università Alma Mater di Bologna** e quindi idealmente "erede" della tradizione di Last Minute Market, la **prima app antispreco italiana in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali permettendo di scegliere il cibo recuperato** anziché scoprirlo solo al momento del ritiro, come adesso avviene per app internazionali molto famose.

myFRUIT

Premiato anche il **prototipo start up Celerifero** per la mobilità urbana, ideato da un gruppo di giovanissimi sviluppatori attraverso un'innovativa alleanza tra aziende e l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato come velocipede a tre ruote a emissione zero per mobilità leggera urbana e vari utilizzi, dal trasporto passeggeri alla micropulizia, all'accompagnamento disabili; le **aziende Mutti di Parma**, che recupera e ricicla l'81% degli scarti di pomodoro, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione; e **Newpal di Ferrara** che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak. E ancora l'**associazione "Codici – Centro per i diritti del cittadino"**, una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini dell'Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo, e la Scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

TeleAmbiente

Vivere a Spreco Zero, la presentazione del Premio 2021 con Luca Mercalli: "Gettiamo troppe risorse nella vita di tutti i giorni"

26 Luglio 2021 Redazione

Presentato oggi il **Premio Vivere a Spreco Zero 2021**. Un'iniziativa che mira a incoraggiare le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile. Tra i protagonisti **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero, e **Luca Mercalli**, che quest'anno è l'Ambasciatore Buone Pratiche.

Luca Mercalli vince il premio Vivere a spreco zero 2021

"La nostra società getta un sacco di risorse, dalle materie prime all'energia. Per raggiungere la sostenibilità ambientale dobbiamo prevenire e ridurre lo spreco in ogni sua forma: nelle case, nei trasporti, nella fruizione del cibo con attenzione ad una dieta a basso consumo di carne" – ha spiegato **Luca Mercalli** – *"Ma anche negli acquisti, nella vita quotidiana, ricordiamoci che oggetti e abiti possono essere mantenuti per un ciclo di vita più lungo di quanto impongano i consumi, e quando finiscono ricordiamoci di smaltirli nella differenziata".*

"Le buone pratiche sono uno strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale per l'attuazione e il controllo dell'Agenda per gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile le governance internazionali si sono dotate infatti dell'High-level Political Forum on Sustainable Development, la piattaforma Onu che valuta i progressi, i risultati e le sfide di sviluppo sostenibile" – ha spiegato **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero – *"Tutto questo è necessario per assicurare che l'Agenda resti rilevante e ambiziosa. Questo il contesto globale in cui tutti ci muoviamo, ogni giorno, e questi sono questi i presupposti della progettazione di un premio che, alla sua nona edizione, si trasforma in osservatorio permanente".*

Tra gli altri partecipanti alla presentazione del **Premio Vivere a Spreco Zero 2021** ci sono: **Leonardo Bencini** (ministro plenipotenziario e capo dell'unità per la strategia, i processi globali e le organizzazioni internazionali della direzione generale per la cooperazione internazionale, Ministero degli affari esteri), **Simona Fontana** (responsabile Centro Studi CONAI), **Gianluca Galletti** (vicepresidente Emil Banca Credito Cooperativo e presidente Comitato Sostenibilità di Emil Banca) e **Marco Reggio** (responsabile servizio comunicazione e knowledge sharing di Federcasse BCC).

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Premio Vivere a Spreco Zero 2021. Al via le candidature per la 9^ edizione dei piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità

Luca Mercalli: "La nostra società getta un sacco di risorse, dalle materie prime all'energia. Per raggiungere la sostenibilità ambientale dobbiamo prevenire e ridurre lo spreco in ogni sua forma"

Da **Redazione** - 9 Agosto 2021 1373

Cinquanta giorni per candidarsi e 12 categorie che spaziano dalle Buone Pratiche di prevenzione degli sprechi di Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini, alla promozione dell'economia circolare e della biodiversità, alla sensibilizzazione sui valori della Dieta mediterranea anche attraverso la divulgazione scientifica e saggistica: è il Premio Vivere a Spreco Zero 2021, **9^ edizione** dei piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, World Food Programme Italia e RAI, inoltre della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna. Media partner dell'evento è Rai Radio2.

Bologna, Segrè Partot – foto di Massimo Paolone

Al centro del Premio, ancora una volta, **le Buone Pratiche**, via maestra verso il traguardo degli **Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda ONU 2030**. Lo spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, ricordando che «**le Buone Pratiche sono strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale**: per l'attuazione e il controllo dell'Agenda per gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile le governance internazionali si sono dotate infatti dell' High-level Political Forum on Sustainable Development, la piattaforma ONU che valuta i progressi, i risultati e le sfide di sviluppo sostenibile, per assicurare che l'Agenda resti "rilevante ed ambiziosa". Questo il contesto globale in cui tutti ci muoviamo, ogni giorno, e questi sono questi i presupposti della progettazione di **un Premio che alla sua 9^ edizione si trasforma in osservatorio permanente, per colorare di azioni positive le stagioni dell'anno** e individuare i progetti e le best practice che ci possono aiutare, ad ogni livello, per l'innovatività dei loro format, per l'originalità delle idee o per la semplicità di esecuzione nella lunga corsa in direzione del 2030». E l'Ambasciatore di Buone Pratiche 2021, il divulgatore e meteorologo **Luca Mercalli**, aggiunge: «**la nostra società getta un sacco di risorse, dalle materie prime all'energia**. Per raggiungere la sostenibilità ambientale dobbiamo prevenire e ridurre lo spreco in ogni sua forma: nelle case, nei trasporti, nella fruizione del cibo con attenzione ad una dieta a basso consumo di carne. Ma anche negli acquisti, nella vita quotidiana, ricordiamoci che oggetti e abiti possono essere mantenuti per un ciclo di vita più lungo di quanto impongano i consumi, e quando finiscono ricordiamoci di smaltirli nella differenziata».

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

«**Lo spreco, oltre che un problema etico, è anche un grosso un problema ambientale**. La produzione e la distribuzione di cibo, per esempio, hanno un impatto molto rivelante nell'emissione di gas serra nell'ambiente e nel consumo di risorse come acqua e terreno. Sprecare meno, e diffondere queste buone pratiche anche a livello internazionale, significa quindi aiutare concretamente il futuro del nostro pianeta», ha commentato l'ex Ministro dell'Ambiente **Gian Luca Galletti**, vicepresidente di Emil Banca che, insieme a Federcasse, sostiene la categoria Ambasciatori di Buone Pratiche**.**

«La lotta agli sprechi interroga anche la finanza: perché il denaro sia strumento al servizio della sostenibilità e della promozione di buone pratiche – osservato **Marco Reggio,** Responsabile Servizio Comunicazione e Knowledge Sharing Federcasse **–** L'esperienza delle 250 banche di credito cooperativo e casse rurali ci dice che reinvestire sul territorio il risparmio di quello stesso territorio senza massimizzare il profitto innesca "circolarità virtuose" ed elimina gli sprechi. E' una adesione convinta quella del Credito Cooperativo alla Campagna "Sprecozero" nella prospettiva di una sostenibilità "integrale". Perché tutto è connesso». Alla categoria dedicata all'economia circolare è invece abbinato il sostegno **Conai**: «spesso – sottolinea la Responsabile area prevenzione **Simona Fontana** – dimentichiamo che l'imballaggio deve proteggere un prodotto lungo un percorso molto più articolato di quello che vediamo. Igiene, integrità e sicurezza vanno garantite nel corso di tutta la filiera produttiva e distributiva. I pack proteggono i beni e ne riducono lo spreco: per questo non vanno eliminati, ma è necessario intervenire sempre di più per ridurne l'impatto sull'ambiente attraverso attività di eco-design, così come puntare sulla loro riciclabilità. Siamo felici di poter premiare le buone pratiche delle aziende italiane che, in quest'ottica, hanno reso più sostenibili i loro imballaggi in occasione della nona edizione di questo Premio».

PREMIO VIVERE A #SPRECOZERO 2021

Sono 12 le categorie in gara al Premio Vivere a Spreco Zero 2021: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile. **Le candidature dovranno pervenire fra il 28 luglio e il 15 settembre 2021 attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it**

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Anche i cittadini potranno partecipare, inviando i loro video e/o le loro foto che testimoniano l'utilizzo di buone pratiche di riduzione e prevenzione degli sprechi alimentari, corredati da una breve descrizione.

Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

I vincitori saranno premiati il 26 novembre 2021, possibilmente in presenza se le condizioni sanitarie lo consentiranno.

Il Premio Vivere a Spreco Zero è sostenuto da **un team di aziende e istituzioni** impegnate nella promozione dei valori legati allo sviluppo sostenibile, ciascuna affianca un obiettivo del Premio. Sono **Conai, Emil Banca, Federcasse, Eni, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Conapi, Camst, Gruppo Hera, Gruppo Morini**.

La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna, è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: sono **Roberta Badaloni** redazione TG1, **Antonio Cianciullo**, responsabile canale Ambiente "Terra"/HuffPost, **Massimo Cirri** Caterpillar Rai Radio2, **Luca Falasconi** docente Università di Bologna e coordinatore scientifico del Premio Vivere a Spreco Zero, **Marco Fratoddi** direttore responsabile Sapere Ambiente, **Massimo Giannetti** responsabile settimanale ET / IL Manifesto, **Roberto Giovannini** giornalista e responsabile sostenibilità Terna, **Elisabetta Guidobaldi** giornalista Agenzia Ansa – caposervizio, **Silvia Marra**, socia e Consigliere Amministrazione di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** redazione La Repubblica /Green&Blue, redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con **Loredana Errico Francesca Romano Stefania Marignetti**, **Stefano Rodi** redazione Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Daniela Volpe** project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio. La Giuria sarà affiancata per ciascuna categoria da un rappresentante dell'azienda partner abbinata.

2021, IL CIBO E LE COMUNITA' STRANIERE IN ITALIA

Nel segno delle #BuonePratiche la campagna promossa dal **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale *#InsiemepergliSDG* incontra la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**. L'Agenda delle Nazioni Unite ha fissato l'obiettivo portante nel dimezzamento, entro il 2030, dell'attuale stima globale dello spreco di cibo, che investe l'intera filiera di produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti alimentari sul pianeta. Al tempo stesso lo scambio e il confronto in tema di Buone Pratiche sono senz'altro il modo più utile per individuare, condividere e replicare le azioni positive che ci possono guidare nella strada comune per lo sviluppo sostenibile. Per questo il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 con la campagna ***#InsiemepergliSDG*** realizzerà un format sperimentale con focus sulle comunità straniere dell'area di Prato, alle quali sarà somministrato un questionario elaborato dall'Osservatorio Waste Watcher International.

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Questa indagine si inserisce nel più ampio progetto elaborato da **Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2021**, 2^ Giornata mondiale di Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari: l'Osservatorio **è infatti impegnato nella realizzazione della prima indagine internazionale concepita per analizzare e mettere a confronto i comportamenti di 8 diversi Paesi del mondo** nel rapporto dei cittadini con la fruizione del cibo e lo spreco alimentare. **Il team dell'Osservatorio Waste Watcher International** curerà l'elaborazione scientifica delle risposte includendo i suggerimenti, consigli ed esperienze di buone pratiche in tema di prevenzione e riduzione degli sprechi. I risultati ottenuti saranno presentati nel mese di settembre, in occasione delle iniziative promosse dalla campagna #*I*nsiemepergliSDG e saranno ripresi negli eventi di lancio della prima indagine globale promossa da Waste Watcher International. Una rappresentanza dei cittadini delle comunità straniere partecipanti all'iniziativa interverrà alla cerimonia conclusiva del Premio Vivere a Spreco Zero programmata per venerdì 26 novembre, e riceverà il Premio Speciale Vivere a Spreco Zero 2021, nella categoria cittadini.

DATI 2021: I SINGLE SPRECANO MENO DELLE FAMIGLIE. E LE CITTA' MENO DEI PICCOLI CENTRI

A proposito di spreco, come si piazzano gli italiani? Piuttosto bene, fra i Paesi più virtuosi anche se molta strada resta ancora da fare: gettiamo **27 kg di cibo a testa**, ovvero 529 grammi a settimana come da rilevazione dell'Osservatorio Waste Watcher International. **L'attenzione alla prevenzione è particolarmente alta in Italia e Nuova Zelanda,** dove 1 cittadino su 2 dichiara di impegnarsi convintamente sul tema. Anche se in testa si piazzano i cittadini sud-coreani, dove 6 intervistati su 10 si dichiarano in prima linea. Va piuttosto male in Francia, Belgio, Germania, Olanda, Svezia: meno di 1 cittadino su 3 – la media mondiale – si dichiara interessato alla questione degli sprechi. Ma anche in Italia non tutti sprechiamo allo stesso modo. La mappa della penisola ci spiega che **sono le famiglie con figli a gettare più spesso il cibo**: in media lo fanno il 15% in più dei single, che si scoprono più virtuosi e oculati, così come i cittadini dei centri urbani rispetto ai piccoli comuni. E **siamo più spreconi a sud**, dove si getta il 15% in più di cibo e avanzi (ca 600 grammi a settimana), mentre si spreca meno a nord (- 8%, ca 489 grammi a settimana) e nel centro Italia (- 7%, ca 496 grammi settimanali). «I dati sullo spreco, in miglioramento in queste ultime rilevazione, e l'attenzione degli italiani verso il tema, evidenziano come le campagne di sensibilizzazione sicuramente hanno contribuito a creare un contesto positivo nel contrasto al fenomeno – sottolinea **Luca Falasconi**– ma è proprio in questo momento che non bisogna rallentare l'abbrivio positivo, anzi è necessario rilanciare! Ed è per questo che quest'anno il premio Vivere a Spreco conta ben 12 categorie».

Parma: al via la IX edizione del premio "Vivere a spreco zero 2021"

23 Agosto 2021

Anche quest'anno, ritorna il **Premio Vivere a Spreco Zero**, promosso dall'**Associazione Sprecozero.net**, a cui anche **il Comune di Parma** è associata dal 2016. Un'iniziativa interessante, che mette in campo i valori di riqualificazione e sostenibilità ambientale del territorio locale, con una serie di appuntamenti volti a creare una comunità attenta al tema dell'**eco-sostenibilità e del bio-riciclaggio**. Sono previste **12 categorie** per dimostrare che lo sviluppo sostenibile è una rivoluzione alla portata di tutti: dall'economia circolare alla prevenzione e riduzione degli sprechi, alla promozione della biodiversità e della dieta mediterranea. Il movimento, **nato nel 2010 con la collaborazione tra l'Associazione Sprecozero e Last Minute Market**, si propone di promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli **sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo, economia circolare e sana alimentazione** adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando quindi le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio.
Grandi aspettative, inoltre, **sul Comune di Parma, che ha orgogliosamente vinto l'edizione del 2020 nella categoria "Enti Pubblici"** con il suo *"Giro del mondo a tavola"*, un progetto per bambini delle scuole primarie con le innovative mense antispreco e multietniche. A congratularsi con la città intera per il traguardo raggiunto, è stato lo stesso **Andrea Segrè**, fondatore di **Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di Prevenzione dei rifiuti**: *"Lo spreco migliore è quello che non si fa. L'Italia si è dotata quest'anno di una normativa per il recupero degli sprechi, adesso è urgente che si favoriscano azioni finalizzate alla prevenzione: in questa direzione vanno le scelte del **Premio Vivere a Spreco Zero**, che hanno selezionato buone pratiche esemplari per agire alla radice dello spreco di cibo, attraverso una tecnologia innovativa, e un efficace intervento di comunicazione per cittadini e famiglie, come nel caso del **Comune di Parma.** Non pensiamo però a questo traguardo come un arrivo, ma ad un nuovo inizio, perché sarebbe fatale abbassare la guardia: sarà fondamentale una capillare campagna di comunicazione".*

AgroNotizie®
le novità per l'agricoltura

Premio "Vivere a Spreco Zero 2021"

Buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile: categorie in gara e candidature. A cura di CICA Bologna, Assistenza tecnica e servizi per lo sviluppo delle imprese

Last Minute Market promuove il **premio "Vivere a Spreco Zero 2021"** (nona edizione) per le buone pratiche di **economia circolare e sviluppo sostenibile**.

Obiettivo principale del premio è promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative, in modo da favorirne la diffusione e la replica sul territorio.

Sono **12** le **categorie in gara** per i riconoscimenti: premio per l'economia circolare "Vivere a Spreco Zero", saggistica: pagine di sostenibilità, categoria amministrazioni pubbliche, categoria imprese, categoria scuole, categoria #sprecozero cittadini, categoria #sprecozero associazioni, categoria innovaction, dieta mediterranea, biodiversità, mobilità sostenibile, premio speciale produzione ortofrutticola.

Le **candidature** dovranno pervenire **entro il 15 settembre 2021** attraverso il form pubblicato nella home page di **questo sito**. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata mondiale dell'alimentazione. I vincitori saranno premiati il 26 novembre 2021. Qualora le condizioni sanitarie generali non rendessero possibile la cerimonia in presenza, la premiazione avverrà in streaming live.

dissapore

Giornata mondiale dell'Alimentazione: a FICO l'evento Vivere a Spreco Zero

Il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare Bologna Award rinnova l'appuntamento con FICO Eataly World sabato 16 ottobre.

di Luca Venturino
15 Ottobre 2021

Sabato 16 ottobre, la **Giornata mondiale dell'alimentazione**, il Premio Internazionale per la sostenibilità agroalimentare **Bologna Award** rinnova il suo appuntamento nell'Arena centrale di **FICO Eataly World.** Alle ore 11:30 è previsto l'avvio dell'evento "Primo non sprecare", dedicato alla prevenzione degli sprechi alimentare e al riutilizzo degli avanzi in cucina.

Protagonisti dell'appuntamento saranno gli chef di alcuni ristoranti di FICO, che si cimenteranno nella preparazione di piatti gustosi a costo quasi zero declinati attraverso le loro sapienti ricette antispreco. Tra i partecipanti da segnalare il Pastificio Gragnanese Di Martino, che presenterà alcune frittatine di pasta, salumi e formaggi avanzati; la Trattoria Bolognese e il suo Calzagatto, ossia polenta e friggione bolognese; e il Consorzio del Prosciutto San Daniale DOP, che partirà del pane raffermo per preparare una golosa panzanella.

Successivamente seguirà, dalle ore 12:30, la degustazione guidata di prodotti tipici DOP IGP e sostenibili promossa con la partnership della Regione Emilia Romagna, e l'annuncio dei primi finalisti del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, che promuove e condivide le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati.

L'obiettivo di Bologna Award, quindi, è la condivisione dei saperi per lo sviluppo sostenibile, anche e soprattutto in agricoltura: una linea di pensiero che ben si riflette in un altro aspetto peculiare degli Award, ossia il fatto che i vincitori, si impegnano a donare il valore del premio in favore di progetti e iniziative di settore sostenibili in modo che la ricerca possa progredire ulteriormente.

sulPanaro.net
Notiziario della Bassa Modenese
01 Dicembre 2021

Premio "Vivere a spreco zero": Hera valorizza il contributo attivo delle persone e delle idee

MODENA- C'è tempo fino al 15 settembre 2021 per rispondere al bando della 9^ edizione del premio "Vivere a spreco zero": sostenuto anche dal Gruppo Hera, promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali, di ANCI e del World Food Programme Italia.

Il Premio, diventato ormai un vero e proprio osservatorio di buone pratiche, è rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, cittadini e associazioni, e quest'anno prevede 12 differenti categorie: tra queste, la categoria InnovAction- promossa con il Gruppo Hera- premierà i progetti, potenzialmente replicabili, caratterizzati da innovazione digitale e/o tecnologica che abbiano contribuito alla prevenzione/riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sul tema.
In Italia, secondo l'Osservatorio Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability (su rilevazione Ipsos), nel 2020 in Italia sono finiti nella spazzatura 27 kg di cibo a testa, oltre l'11% in meno rispetto al 2019: vale 6 miliardi e 403 milioni di euro lo spreco alimentare domestico nel Paese, e sfiora il costo di 10 miliardi l'intera filiera dello spreco del cibo in Italia, sommando le perdite in campo e lo spreco nel commercio e distribuzione.
L'Agenda delle Nazioni Unite ha fissato l'obiettivo nel dimezzamento, entro il 2030, dell'attuale stima globale dello spreco di cibo, che investe l'intera filiera di produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti alimentari sul pianeta.
Tutte le informazioni sul premio si possono trovare sul sito sprecozero.it
Il Gruppo Hera si impegna da tempo sul fronte dell'economia circolare e per questo sostiene il premio "Vivere a spreco zero".
Tutte le iniziative promosse dal Gruppo per valorizzare fino in fondo il contributo attivo delle persone per gettare le basi di un futuro sempre più sostenibile, sono rendicontate nel report tematico "Costruire
insieme il futuro" disponibile anche online.

LiberoReporter
15 anni di Informazione 2006-2021 Daring to be different

Premio Vivere a Spreco Zero, i 21 vincitori

Sono ventuno, suddivisi in dodici categorie che coinvolgono **Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini e che promuovono la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica**, i vincitori della nona edizione del Premio Vivere a #sprecozero 2021, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità della campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Enti pubblici

Nella storica categoria dedicata agli **Enti pubblici** e ai loro progetti di prevenzione dello spreco, abbinata al partner Alce Nero, va al **Comune di Milano** il Premio Speciale per la promozione capillare della cultura #sprecozero nella città e nelle sue periferie, in particolare per il progetto della Food policy degli hub di quartiere contro lo spreco alimentare che aiutano i cittadini in difficoltà con un sistema virtuoso di raccolta e distribuzione del cibo. Premio Pubbliche Amministrazioni 2021 al **Comune di Avigliana** della città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato e di alimenti da piccoli esercenti e Gdo.

Imprese

Nella categoria **Imprese** abbinata a Conapi vince **Mutti**, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera e ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione, un esempio concreto di economia circolare.

Biodiversità

Nella categoria **Biodiversità** abbinata a Natura Nuova, il Premio Speciale va al **Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità** e dei Parchi per l'impegno costante a difesa dell'ambiente, della natura e dell'agroalimentare con vigilanza sul territorio nazionale e va a **beeTObee** il Premio 2021 per gli innovativi laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità, proposti in forma ludica e multimediale.

Saggistica, pagine di sostenibilità

Per la categoria '**Saggistica, pagine di sostenibilità**', abbinata a Eni, il Premio Vivere a #sprecozero 2021 va allo scienziato, accademico e divulgatore **Stefano Mancuso** autore del libro 'La pianta del mondo' (Laterza). Menzione Speciale nella stessa categoria per **Anna Perin** e il suo 'Il tavolino magico. Avventure di riciclo fuori dall'ordinario' (Sensibili alle foglie).

Dieta mediterranea

Il Premio Vivere a #sprecozero 2021 per la promozione della cultura della **Dieta Mediterranea**, abbinata al partner Assomela, va agli antropologi, scrittori e giornalisti **Elisabetta Moro e Marino Niola, co-direttori del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea e del MedEatResearch** – Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea.

Cittadini

Nella categoria **Cittadini** abbinata a Thinkabout srl, va al **Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh** della città il Premio Speciale #sprecozero Cittadini, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine. Premio Cittadini della Giuria all'**Associazione 'Codici – Centro per i diritti del cittadino' Emilia Romagna**, una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo sulla base dei principi di sostenibilità etica e ambientale. Menzione Speciale alla **cittadina Sonia Mazzero** per i suoi consigli antispreco e le buone pratiche quotidiane per il riciclo e il riuso degli avanzi e scarti alimentari.

LiberoReporter
15 anni di Informazione 2006-2021 Daring to be different

Innovaction

Nella categoria **Innovaction** abbinata ad Hera il premio va a **Squiseat**, app antispreco in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente.

Scuole

Ex aequo per la categoria **Scuole**, categoria abbinata a Conad: vincono la **Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna** per il progetto che ha scritto e musicato la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi, insieme all'**Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera** che, attraverso il laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente', ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi, al benessere e alla salute fisica e psichica.

Associazioni

Ancora un ex aequo nella categoria **Associazioni** abbinata a Camst: il premio 2021 va a **La lanterna di Diogene cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto**, in provincia di Modena, un agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. E all'**associazione NoixVoi OdV**, eccellenza per l'articolata attività di prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, fautrice del primo Emporio Solidale denominato Legàmi.

Economia circolare

Nella categoria **Economia Circolare** abbinata a Conai vince il lavoro della **ricercatrice Martina Derito** che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego degli scarti organici e la riqualificazione dell'area. Menzione Speciale nella stessa categoria per **Newpal Spa**, l'azienda che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak.

Ortofrutta

Centrale nella storia del Premio Vivere a Spreco Zero la categoria dedicata all'**Ortofrutta**: vince il Premio 2021 abbinato a Unitec **Op Secondulfo** l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che utilizza Unitec Peach Vision 3 suddividendo la frutta in classi di maturazione, in modo che il cibo venga destinato al corretto utilizzo di fruizione.

Mobilità sostenibile

Il **progetto Kinto Share** promosso da Kinto Italia Spa del gruppo Toyota vince infine nella categoria di **mobilità sostenibile** abbinata a Gruppo Morini: si tratta di un innovativo servizio di car sharing con auto ibride che ha contribuito notevolmente a ridurre gli impatti sulla qualità dell'aria. Il Premio della Giuria va alla start up **Celerifero** ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori, nata da un'innovativa alleanza tra le imprese Rcm SpA e Andreoli C., il FabLab di Fiorano e l'Istituto d'istruzione Superiore A. Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il primo prototipo, il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana che si trasforma per vari utilizzi in Cporto (Cargo Bike), Ctaxi (Trasporto passeggero), Cspazzo (Micropulizia), Cgiro (Accompagnamento disabile).

Appuntamento per la **cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2021** venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio (Sala Anziani, Piazza Maggiore 6), con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero.

(AdnKronos)

Sbircia la notizia
Magazine

Premio Vivere a Spreco Zero, i 21 vincitori

Sono ventuno, suddivisi in dodici categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini e che promuovono la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica, i vincitori della nona edizione del Premio Vivere a #sprecozero 2021, i piccoli 'Oscar' della sostenibilità della campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Nella storica categoria dedicata agli Enti pubblici e ai loro progetti di prevenzione dello spreco, abbinata al partner Alce Nero, va al Comune di Milano il Premio Speciale per la promozione capillare della cultura #sprecozero nella città e nelle sue periferie, in particolare per il progetto della Food policy degli hub di quartiere contro lo spreco alimentare che aiutano i cittadini in difficoltà con un sistema virtuoso di raccolta e distribuzione del cibo. Premio Pubbliche Amministrazioni 2021 al Comune di Avigliana della città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato e di alimenti da piccoli esercenti e Gdo.

Nella categoria Imprese abbinata a Conapi vince Mutti, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera e ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione, un esempio concreto di economia circolare.

Nella categoria Biodiversità abbinata a Natura Nuova, il Premio Speciale va al Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi per l'impegno costante a difesa dell'ambiente, della natura e dell'agroalimentare con vigilanza sul territorio nazionale e va a beeTObee il Premio 2021 per gli innovativi laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità, proposti in forma ludica e multimediale.

Per la categoria 'Saggistica, pagine di sostenibilità', abbinata a Eni, il Premio Vivere a #sprecozero 2021 va allo scienziato, accademico e divulgatore Stefano Mancuso autore del libro 'La pianta del mondo' (Laterza). Menzione Speciale nella stessa categoria per Anna Perin e il suo 'Il tavolino magico. Avventure di riciclo fuori dall'ordinario' (Sensibili alle foglie).

Il Premio Vivere a #sprecozero 2021 per la promozione della cultura della Dieta Mediterranea, abbinata al partner Assomela, va agli antropologi, scrittori e giornalisti Elisabetta Moro e Marino Niola, co-direttori del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea e del MedEatResearch – Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea.

Sbircia la notizia
Magazine

Nella categoria Cittadini abbinata a Thinkabout srl, va al Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh della città il Premio Speciale #sprecozero Cittadini, per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine. Premio Cittadini della Giuria all'Associazione 'Codici – Centro per i diritti del cittadino' Emilia Romagna, una rete di sportelli territoriali dedicati ai cittadini in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, guida alla scelta di prodotti e dei servizi, educazione all'uso del denaro e al consumo sulla base dei principi di sostenibilità etica e ambientale. Menzione Speciale alla cittadina Sonia Mazzero per i suoi consigli antispreco e le buone pratiche quotidiane per il riciclo e il riuso degli avanzi e scarti alimentari.

Nella categoria Innovaction abbinata ad Hera il premio va a Squiseat, app antispreco in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente.

Ex aequo per la categoria Scuole, categoria abbinata a Conad: vincono la Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna per il progetto che ha scritto e musicato la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi, insieme all'Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera che, attraverso il laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente', ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi, al benessere e alla salute fisica e psichica.

Ancora un ex aequo nella categoria Associazioni abbinata a Camst: il premio 2021 va a La lanterna di Diogene cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto, in provincia di Modena, un agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. E all'associazione NoixVoi OdV, eccellenza per l'articolata attività di prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, fautrice del primo Emporio Solidale denominato Legàmi.

Nella categoria Economia Circolare abbinata a Conai vince il lavoro della ricercatrice Martina Derito che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego degli scarti organici e la riqualificazione dell'area. Menzione Speciale nella stessa categoria per Newpal Spa, l'azienda che si occupa dello stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata, consentendo di chiudere completamente il cerchio del recupero dei Tetra Pak.

Centrale nella storia del Premio Vivere a Spreco Zero la categoria dedicata all'Ortofrutta: vince il Premio 2021 abbinato a Unitec Op Secondulfo l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse che utilizza Unitec Peach Vision 3 suddividendo la frutta in classi di maturazione, in modo che il cibo venga destinato al corretto utilizzo di fruizione.

Sbircia la notizia
Magazine

Il progetto Kinto Share promosso da Kinto Italia Spa del gruppo Toyota vince infine nella categoria di mobilità sostenibile abbinata a Gruppo Morini: si tratta di un innovativo servizio di car sharing con auto ibride che ha contribuito notevolmente a ridurre gli impatti sulla qualità dell'aria. Il Premio della Giuria va alla start up Celerifero ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori, nata da un'innovativa alleanza tra le imprese Rcm SpA e Andreoli C., il FabLab di Fiorano e l'Istituto d'istruzione Superiore A. Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il primo prototipo, il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana che si trasforma per vari utilizzi in Cporto (Cargo Bike), Ctaxi (Trasporto passeggero), Cspazzo (Micropulizia), Cgiro (Accompagnamento disabile).

Appuntamento per la cerimonia di consegna del Premio Vivere a Spreco Zero 2021 venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio (Sala Anziani, Piazza Maggiore 6), con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero.

SESTOPOTERE.COM
Online dal 1999

(Sesto Potere) – Bologna – 25 novembre 2021 – **Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio** sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, (*nella foto in alto*), docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

SESTOPOTERE.COM
Online dal 1999

palazzo accursio bologna

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.

Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

NAPOLI Village
QUOTIDIANO ONLINE D'INFORMAZIONI

Alla azienda Op Secondulfo il premio Vivere a spreco zero 2021

NAPOLI – Va alla azienda Op Secondulfo di Battipaglia e Trani il Premio speciale Vivere a Spreco Zero 2021 nella categoria Produzione Ortofrutticola, promossa in collaborazione con UNITEC dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e di ANCI, World Food Programme e della RAI. Op Secondulfo da tre generazioni dimostra di saper evolvere apportando importanti innovazioni tecnologiche ai suoi processi produttivi, con grande attenzione alla sostenibilità. L'utilizzo dell'innovativo impianto UNITEC dotato di Peach Vision 3 per la classificazione della qualità esterna e interna di pesche e nettarine permette di classificare la qualità anche di Kiwi e albicocche, valorizzando al massimo il prodotto e prevenendo lo spreco di risorse. La frutta viene infatti suddivisa in classi di maturazione, e ciascuna di queste viene destinata al corretto utilizzo e/o mercato di destinazione. Secondulfo ha la sua sede principale nella Piana del Sele, a Battipaglia, territorio di eccellenza per produzioni ortofrutticole di qualità. Nello storico stabilimento, dotato di attrezzature all'avanguardia, vengono selezionate diverse tipologie di prodotto, garantendo le loro caratteristiche organolettiche affinchè possano soddisfare a pieno il consumatore. Il Premio Vivere a Spreco Zero sarà consegnato venerdì 26 novembre ad Annarita e Salvatore Secondulfo, interverrà il responsabile Relazioni Istituzionali Unitec Paolo Pasini insieme al fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè e al climatologo Luca Mercalli, Ambasciatore Buone Pratiche 2021 del Premio. La cerimonia è in programma dalle 16 presso Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna in piazza Maggiore, e potrà essere seguita in streaming live sulla pagina facebook e il canale youtube della campagna Spreco Zero. Dettagli e aggiornamenti sul sito sprecozero.it

BOLOGNA2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

Vivere a spreco zero, domani alle 16 la consegna del premio a Palazzo d'Accursio

25 Novembre 2021

Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.
Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

Maggiori informazioni sul sito sprecozero.it

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market è promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città metropolitana di Bologna.

SASSUOLO2000.it
QUOTIDIANO ONLINE

Vivere a spreco zero, domani alle 16 la consegna del premio a Palazzo d'Accursio

25 Novembre 2021

Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.
Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

Maggiori informazioni sul sito sprecozero.it

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market è promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città metropolitana di Bologna.

MODENA2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

Vivere a spreco zero, domani alle 16 la consegna del premio a Palazzo d'Accursio

25 Novembre 2021

Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.
Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

Maggiori informazioni sul sito sprecozero.it

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market è promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città metropolitana di Bologna.

REGGIO2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

Vivere a spreco zero, domani alle 16 la consegna del premio a Palazzo d'Accursio

25 Novembre 2021

Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.
Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

Maggiori informazioni sul sito sprecozero.it

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market è promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città metropolitana di Bologna.

CARPI2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

Vivere a spreco zero, domani alle 16 la consegna del premio a Palazzo d'Accursio

25 Novembre 2021

Domani alle 16 in Sala Anziani a Palazzo d'Accursio sarà celebrata la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, gli Oscar della sostenibilità che ogni anno vengono assegnati alle buone pratiche di comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani.

I premi saranno consegnati dall'economista Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna ideatore del premio e dell'iniziativa Last Minute Market per il recupero delle eccedenze alimentari. Sarà presente Daniele Ara, assessore Educazione ambientale, agricoltura, agroalimentare e reti idriche del Comune di Bologna. Ci saranno anche in video collegamento il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e le sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava.

Sarà possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube Spreco Zero.

Fra **i vincitori** ci sono gli studenti dell'Università Alma Mater di Bologna che hanno ideato l'innovativa app antispreco Squiseat, in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo, garantendo un guadagno al ristoratore e un pasto sostenibile al cliente, e la scuola d'infanzia Grazia Deledda di Bologna per la filastrocca "Mariolino e Serenella" sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi.

In Emilia-Romagna premiati anche il prototipo Celerifero per la mobilità urbana realizzato con la Scuola Ferrari di Maranello, le aziende Mutti di Parma che recupera gli scarti del pomodoro e Newpal di Ferrara che rigenera il Tetrapak producendo pallet di plastica riciclata, gli sportelli "Codici" per i diritti dei cittadini dell'Emilia Romagna.
Premi speciali al Comune di Milano, al Comando Carabinieri per la Sostenibilità, ai divulgatori Marino Niola ed Elisabetta Moro, allo scienziato Stefano Mancuso.

Maggiori informazioni sul sito sprecozero.it

La campagna Spreco Zero di Last Minute Market è promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città metropolitana di Bologna.

GAZZETTA DI MANTOVA

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

25 Novembre 2021

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè. Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e Luca Falasconi, curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

la Sentinella
del Canavese

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

25 Novembre 2021

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè. Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e Luca Falasconi, curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

la Provincia
PAVESE

Comuni, cittadini e divulgatori, chi sono i vincitori del premio "Vivere a spreco zero 2021"

25 Novembre 2021

Comuni che fanno della lotta allo spreco nelle mense scolastiche una campagna capillare ed efficace, scrittori che diffondono il valore della cura dell'ambiente, divulgatori che sottolineano l'importanza della dieta mediterranea, aziende che recuperano e riciclano l'81% dei rifiuti prodotti. Come ogni anno il "Premio vivere a spreco zero" traccia una mappa dell'Italia che non attende i piani nazionali per agire contro lo spreco alimentare e attuare buone pratiche per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile.

Il premio è nato nel 2012, nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero", promossa da Last Minute Market, e ha preso nome e obiettivi dal saggio Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti" (Marsilio 2011), del fondatore di Last Minute Market, Andrea Segrè. Rivolto a enti pubblici, imprese e cittadini per l'individuazione, promozione e veicolazione delle migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità, il premio è dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse.

I premi assegnati sono ventuno (qui l'elenco completo), suddivisi in 12 categorie che coinvolgono Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadinie assegnati per la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica. Sono dei piccoli oscar della sostenibilità e fanno parte della campagna Spreco Zero di Last Minute Market, promossa con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esterie della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali e di ANCI, del World Food Programme Italia e RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna.

I premi saranno consegnati venerdì 26 novembre dalle 16 a Bologna, nella sede municipale di Palazzo d'Accursio con diretta streaming sul canale youtube della Campagna Spreco Zero. Con il il fondatore Campagna Spreco Zero e Last Minute Market Andrea Segré ci saranno anche il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli e Luca Falasconi, curatore scientifico Premio Vivere a Spreco Zero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero è presieduta Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna ed è composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità.

GAZZETTA DI PARMA

ECONOMIA

Parma, è Mutti l'azienda #sprecozero del 2021

Ha vinto la nona edizione del premio vivere a spreco zero per il riutilizzo degli scarti di pomodoro

26 novembre 2021, 13:02

È Mutti, storica azienda emiliana specializzata nella trasformazione del pomodoro, l'impresa #sprecozero del 2021: nella giornata di oggi, venerdì 26 novembre, riceverà infatti a Bologna il Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria Imprese grazie all'innovativo approccio ai processi di produzione e all'attenzione per gli scarti di prodotto che diventa testimonianza tangibile di economia circolare. Ben l'81% dei 'rifiuti' prodotti e della materia prima fresca non più idonea alla trasformazione, infatti, con Mutti viene recuperata o riciclata, diventando energia biogas o alimenti destinati alla zootecnia e al pet food. Un orientamento produttivo che prosegue la tradizione dell'azienda, sin dagli esordi nota per la sua propensione all'innovazione, e che accomuna Mutti ad altri player dell'agroindustria più illuminata. Il Premio speciale Vivere a Spreco Zero 2021, promosso dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, di ANCI, World Food Programme e RAI, sarà consegnato oggi, venerdì 26 novembre, dalle 16 a Bologna - Palazzo D'Accursio, nella sede del Municipio in piazza Maggiore: per Mutti interverrà Silvia Totaro, Global Sustainability & Corporate Responsibility Manager. La cerimonia di premiazione potrà essere seguita in streaming live dalle 16 sulla pagina facebook e il canale youtube della campagna Spreco Zero. Con il fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè interverrà anche il climatologo Luca Mercalli, Ambasciatore Buone Pratiche 2021 Dettagli e aggiornamenti sul sito sprecozero.it

GAZZETTA DI MODENA

Ravarino. La Lanterna di Diogene e Celerifero al top Incoronati al premio "Vivere a spreco zero"

La coop sociale che agevola il lavoro per i ragazzi disabili e la start up di Fiorano che ha inventato il velocipede tra i migliori d'Italia

RICCARDO CHIOSSI

26 NOVEMBRE 2021

RAVARINO. La Lanterna di Diogene si conferma apripista verso nuovi orizzonti e permette al territorio modenese di confermarsi frontiera avanzata della sostenibilità. La nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero ha infatti assegnato ben due categorie su 12 a realtà virtuose del territorio: a cominciare dalla Cooperativa sociale onlus La Lanterna di Diogene, agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. Va alla Lanterna di Diogene il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 nella categoria "Associazioni, che oggi sarà consegnato a Bologna.

GAZZETTA DI MODENA

«La cooperativa sociale – viene ricordato nella menzione – è nata per dare risposta al desiderio che quasi tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che dia soddisfazione, portato avanti insieme a persone con le quali si sta bene. Nelle attività sono state inserite anche persone con disagi, dalla sindrome di Down a psicosi e paralisi cerebrale infantile: tutti sono diventati parte di un progetto complessivo per lo sviluppo sostenibile sul piano sociale e ambientale».

E nella categoria di mobilità sostenibile il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 va alla start up Celerifero ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori. I prototipi sono stati realizzati attraverso un'innovativa alleanza tra le imprese RCM SpA e Andreoli & C., il FabLab di Fiorano e l'istituto d'istruzione superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana declinabile in vari utilizzi da cargo bike a trasporto passeggero, da micropulizia ad accompagnamento disabili.

«I riconoscimenti saranno consegnati oggi, dalle 16, a Bologna presso Palazzo D'Accursio, sede del municipio in piazza Maggiore – si legge in una nota – Accanto al fondatore della campagna Spreco Zero Andrea Segrè interverrà l'Ambasciatore di "Buone Pratiche" Luca Mercalli. Per La Lanterna di Diogene ci sarà Giovanni Cuocci e per Celerifero Filippo Sala, consulente docente ITS Maker Corso Automotive».

Riccardo Chiossi

la tribuna di Treviso

"Giù nel blu", di Gianumberto Arcinelli e Giulia Zafferani

DI MARCO PANARA

L'acqua è la molecola della vita, la vita è nata nell'acqua, nell'acqua vive la maggioranza degli organismi viventi, l'acqua degli oceani copre il 70% della superficie del pianeta e produce il 50% dell'ossigeno atmosferico. Ma cosa c'è sotto l'acqua? Cosa nasconde quel blu magico, mobile e immenso? Immergendosi si fanno tantissime scoperte, la prima delle quali è che il mare è diviso, in verticale, in fasce. La prima, che viene chiamata epipelagica, va dalla superficie a 200 metri di profondità, è quella in cui ancora la luce permette una vegetazione ricchissima che grazie alla fotosintesi muove la catena alimentare dell'intero sistema marino il che ovviamente la rende anche la più ricca di organismi. Che sono i più vari, dall'ottimo e abbondante merluzzo alle sardine, alle foche, al pesce chirurgo dai vivaci colori giallo e blu, al lamantino a tantissimi altri. Uno, assai curioso, è la Lumaca Elysia, che bruca le alghe e ha la caratteristica di cambiare colore dopo il pasto: finito di pranzare si attacca al suo scoglio e diventa verde.

Più si scende e più le cose si complicano, nella zona mesopelagica, tra 200 e mille metri sotto la superficie, i vegetali scompaiono, la luce diventa assai tenue fino a scomparire del tutto, la pressione aumenta e la temperatura di abbassa. Ma la vita non si ferma, anzi. Sfreccia a 40 chilometri l'ora il pinguino imperatore, si aggira lo squalo bianco, volteggiano i delfini, i tonni obesi, le rane pescatrici, il polpo gigante.

la tribuna di Treviso

Oltre i mille e fino ai 4 mila metri si entra nella zona batipelagica, dove il cibo si fa decisamente più scarso e la temperatura scende a 4 gradi mentre le correnti spazzano di continuo i fondali. È la fascia prevalente, la profondità media degli oceani è di 3.800 metri e solo 16 'fosse' sono profonde più di 7mila. Tra 4 e 6 mila metri c'è la zona abisso pelagica e infine l'adopelagica che dai 6mila sprofonda giù sino ai 10mila 920 del fango della Fossa delle Marianne, che prende il nome da Ade, il figlio di Cronos al quale toccò il potere sugli inferi.

Giù nel blu, scritto da **Gianumberto Arcinelli** e disegnato da **Giulia Zafferani** è un delizioso libro per bambini, in cui le pagine non sono numerate ma hanno una scala metrica che indica la profondità del mare, a ogni pagina si va sempre più giù fin dove sono arrivati meno esseri umani di quanti abbiano messo piede sulla luna, per scoprire che anche là in fondo, nel buio più buio e nel gelo più gelo la vita ha trovato il modo di perpetuarsi.

Modenaindiretta
TRC MODENA

A Modena premiate due realtà sostenibili

26 novembre 2021

Va alla Lanterna di Diogene il Premio Vivere a Spreco Zero categoria associazioni e a start up Celerifero categoria mobilità

MODENA – La città di Modena si conferma frontiera avanzata della sostenibilità con la 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, che ha assegnato ben 2 categorie su 12 a realtà virtuose del territorio. Va alla Lanterna di Diogene il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 nella categoria Associazioni: a Solara di Bomporto, un agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità.
E nella categoria di mobilità sostenibile il Premio Vivere a Spreco Zero 2021 va alla start up Celerifero ideata da un gruppo di giovanissimi sviluppatori. I prototipi sono stati realizzati attraverso un'innovativa alleanza tra le imprese RCM SpA e Andreoli & C., il FabLab di Fiorano e l'Istituto d'istruzione Superiore Ferrari di Maranello, dove è stato realizzato il velocipede elettromuscolare a tre ruote a emissione zero per trasporto lavoro e mobilità leggera urbana.

2night.

Premio Vivere a Spreco Zero 2021. Chi ha vinto gli Oscar della sostenibilità

Pubblicato il 28 novembre 2021 alle 05:24

Al centro del premio, ancora una volta, le Buone Pratiche, via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda ONU 2030.

Dodici categorie che spaziano dalle Buone Pratiche di prevenzione degli sprechi di Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini, alla promozione dell'economia circolare e della biodiversità, alla sensibilizzazione sui valori della Dieta mediterranea anche attraverso la divulgazione scientifica e saggistica: è il **Premio Vivere a Spreco Zero 2021, la nona edizione**.

Enti pubblici

Va al Comune di Milano il Premio Speciale per la promozione capillare della cultura #sprecozero nella città e nelle sue periferie. Premio Pubbliche Amministrazioni 2021 al Comune di Avigliana della città metropolitana di Torino, per i progetti di recupero del cibo da mense scolastiche e aziendali, dell'invenduto del mercato e di alimenti da piccoli esercenti e Gdo.

Imprese

Nella categoria Imprese vince Mutti, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera e ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione, un esempio concreto di economia circolare.

Biodiversità

Il Premio Speciale va al Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi per l'impegno costante a difesa dell'ambiente, della natura e dell'agroalimentare con vigilanza sul territorio nazionale e va a beeTObee il Premio 2021 per gli innovativi laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità, proposti in forma ludica e multimediale.

2night.

Saggistica, pagine di sostenibilità

Il premio va allo scienziato, accademico e divulgatore Stefano Mancuso autore del libro 'La pianta del mondo' (Laterza).

Dieta mediterranea

Il premio va agli antropologi, scrittori e giornalisti Elisabetta Moro e Marino Niola, co-direttori del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea e del MedEatResearch - Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea.

Cittadini

Il premio va al Comune di Prato e all'Associazione di Promozione Sociale Bangladesh per aver intrapreso un percorso di condivisione delle differenti tradizioni alimentari che caratterizzano le comunità di origine.

Innovaction

Il premio va a Squiseat, app antispreco in grado di connettere le attività ristorative con i clienti finali, rendendo possibile la vendita dei prodotti invenduti a metà prezzo.

Scuole

Vincono la Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna per il progetto che ha scritto e musicato la filastrocca 'Mariolino e Serenella' sui temi del rispetto dell'ambiente, della raccolta differenziata e della riduzione degli sprechi, insieme all'Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera che, attraverso il laboratorio 'Mangiare correttamente rispettando l'ambiente', ha sensibilizzato bambini e genitori al riciclo e alla lotta agli sprechi, al benessere e alla salute fisica e psichica.

2night.

Associazioni

Il premio 2021 va a La lanterna di Diogene cooperativa sociale onlus di Solara di Bomporto, in provincia di Modena, un agriturismo dove hanno trovato occasione di crescita, lavoro, inclusione e condivisione alcune persone con disabilità che si occupano dell'orto e dell'allevamento fino alla tavola. E all'associazione NoixVoi OdV, per l'attività di prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione.

Economia circolare

Nella categoria Economia vince il lavoro della ricercatrice Martina Derito che ha realizzato un progetto sullo scarto organico prodotto quotidianamente nel mercato di Ballarò a Palermo, con soluzioni per il reimpiego degli scarti organici e la riqualificazione dell'area.

Ortofrutta

Vince Unitec Op Secondulfo l'impianto innovativo al servizio della sostenibilità ambientale e dell'eliminazione dello spreco di prodotto e risorse.

Mobilità sostenibile

Il progetto Kinto Share promosso da Kinto Italia Spa del gruppo Toyota vince infine nella categoria di mobilità sostenibile. Si tratta di un innovativo servizio di car sharing con auto ibride che ha contribuito notevolmente a ridurre gli impatti sulla qualità dell'aria.

la Provincia
PAVESE

Lo sviluppo sostenibile Istituto Pertini premiato per le "buone pratiche"

Riconoscimento assegnato nell'ambito della quinta edizione di "Vivere a spreco zero" che ha premiato aziende enti pubblici e associazioni

Ancora una soddisfazione per le scuole dell'Istituto Comprensivo Pertini di Voghera e le loro iniziative di educazione ambientale, che mostrano un impegno concreto a favore dello sviluppo sostenibile. L'istituto ha ricevuto il premio "Vivere a spreco zero" (IX edizione), che ha assegnato gli "oscar della sostenibilità" a trenta esempi di buone pratiche selezionate sul territorio nazionale ripartite in 12 categorie fra aziende, associazioni, scuole e altri enti pubblici. La comunicazione alla scuola è giunta dal presidente di giuria Andrea Segrè e dal climatologo Luca Mercalli, ambasciatore di Sostenibilità per l'anno 2021. Le buone pratiche «rappresentano la via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda Onu 2030, come strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale», spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè.

L'iniziativa era patrocinata fra gli altri dal Ministero dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e dalla Città Metropolitana di Bologna.

la Provincia
PAVESE

«Le scuole - hanno spiegato gli organizzatori - sono osservatorio privilegiato per la promozione di buone pratiche di sviluppo sostenibile». Quest'anno il premio è stato assegnato ex aequo alla scuola dell'Infanzia Deledda di Bologna e all'Istituto Sandro Pertini di Voghera. La premiazione si è svolta in streaming live a Bologna. La dirigente Maria Teresa Lopez si dice soddisfatta e spiega: «La notizia di questo riconoscimento è giunta inaspettata, oltre che assai gradita, trattandosi di una iniziativa di respiro nazionale. I giurati hanno apprezzato la continuità nell'impegno di tutte le nostre scuole sui temi dell'educazione alla salute, della sana alimentazione e del riciclo. Da anni lavoriamo infatti, in sinergia con gli enti locali e le associazioni, su progetti che valorizzano la consapevolezza ecologica, ma anche le risorse del nostro territorio, che vanta eccellenze in campo agroalimentare. Voglio dedicare questo premio - conclude Lopez - a tutti gli alunni, i genitori e i docenti del mio Istituto, poiché senza una sinergia positiva non si può raggiungere l'ambizioso e doveroso obiettivo di formare le generazioni di domani». —

altarimini.it mobile

A Codici Emilia Romagna il premio Vivere a Spreco Zero per l'attività svolta a favore dei cittadini

A ritirare il premio per l'associazione è stata Lucia Napoleone

C'è anche l'associazione Codici con la delegazione Emilia-Romagna tra i protagonisti della nona edizione del Premio Vivere a Spreco Zero di Last Minute Market. Venerdì scorso, nella suggestiva sede di Palazzo D'Accursio a Bologna, si è svolta la cerimonia di consegna dei piccoli Oscar per le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile, assegnati ogni anno a Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini italiani. Codici Emilia-Romagna è stata premiata nella categoria "Cittadini" per l'attività svolta con la progettazione e la rete di sportelli territoriali in materia di educazione al consumo sulla base di principi di sostenibilità etica e ambientale.

"Siamo naturalmente orgogliosi per aver ricevuto questo premio – dichiara l'avvocato Fausto Pucillo, Responsabile di Codici Emilia-Romagna –, perché parliamo di un riconoscimento prestigioso, che riguarda una tematica sempre più centrale come quella delle buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile. E basta rileggere il programma della manifestazione per rendersene conto, visti gli interventi istituzionali, dai Ministeri di Affari Esteri e Transizione Ecologica al Comune di Bologna, di esperti e di rappresentanti di note aziende".

A ritirare il premio per l'associazione è stata Lucia Napoleone. "Un riconoscimento importante – afferma la Project Manager e Responsabile Romagna di Codici –, che da un lato ci ripaga degli sforzi fatti per informare e sensibilizzare i cittadini, penso al progetto Consumer Net in Emilia-Romagna ma anche ad altre azioni di rilievo realizzate su scala nazionale, e dall'altra ci infonde ulteriore forza per andare avanti. Che la sostenibilità sia ai primi posti dell'agenda politica, italiana ed internazionale, non significa che possiamo limitarci ad assistere al dibattito istituzionale in atto, dobbiamo fare la nostra parte. Da qualche anno abbiamo iniziato a dedicarci alla lotta allo spreco alimentare perché è un'esigenza non più procrastinabile, ed abbiamo cercato di applicarla al nostro mondo, il mondo dei consumatori. Il nostro obiettivo principale è quello di stimolare la presa di coscienza dell'importanza di un consumo responsabile e, al contempo, fornire ai cittadini degli strumenti utili per ridurre al massimo lo spreco alimentare e riscoprire abitudini alimentari sane e sostenibili".

ECCO I FINALISTI DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2021!

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, 9^ EDIZIONE: I PICCOLI "OSCAR" DELLA SOSTENIBILITÀ. ECCO L'ITALIA VIRTUOSA CON I FINALISTI 2021! 30 BUONE PRATICHE SELEZIONATE NEL PAESE, DAGLI ENTI PUBBLICI ALLE AZIENDE, DALLE ASSOCIAZIONI AI CITTADINI!

LI ANNUNCIANO IL PRESIDENTE DI GIURIA ANDREA SEGRÈ CON IL CLIMATOLOGO LUCA MERCALLI, AMBASCIATORE DI SOSTENIBILITÀ 2021.

NELLA CATEGORIA PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI SONO IN FINALE I COMUNI DI IMOLA E TIVOLI, INSIEME ALLA PROVINCIA DI BOLZANO E AD AVIGLIANA, CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO.

CONSERVE MUTTI, CON CIRFOOD E SANTA LUCIA, SE LA GIOCHERANNO NELLA CATEGORIA IMPRESE, MENTRE SQUISEAT E LA CERTIFICAZIONE 360 SI CONTENDERANNO IL TITOLO NELLA CATEGORIA INNOVACTION.

IL PROTOTIPO "CELERIFERO" PER SPOSTAMENTI URBANI SE LA GIOCA CON I PROGETTI DEL COMUNE DI PARMA NELLA CATEGORIA MOBILITÀ SOSTENIBILE,

I PROGETTI BEE-TO-BEE E URBAN NATURE DEL WWF SONO IN FINALE PER LA "BIODIVERSITÀ" CON FONDAZIONE CARIPLO E LA SUA "RETE PER LA BIODIVERSITÀ". CITYCIRCLE FRIULI VENEZIA GIULIA COMPETE CON NEWPAL E MARTINA DERITO NELLA CATEGORIA "ECONOMIA CIRCOLARE".

PER LA SAGGISTICA, PAGINE DI SOSTENIBILITÀ SONO IN FINALE GLI AUTORI STEFANO MANCUSO, MARIO TOZZI CON LORENZO BAGLIONI E ANITA PERIN.

«Le **buone pratiche** come via maestra verso il traguardo degli **Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda ONU 2030**, come strumento strategico di sostenibilità a livello nazionale e globale». Lo spiega il fondatore della campagna Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, annunciando, con l'Ambasciatore di sostenibilità 2021 Luca Mercalli, i **finalisti della 9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" della sostenibilità** che vengono assegnati nell'ambito della **campagna Spreco Zero**, con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche sociali, di ANCI, World Food Programme Italia, della RAI, della Regione Emilia Romagna e della Città Metropolitana di Bologna. Media partner dell'evento è Rai Radio2. Ecco dunque i **finalisti 2021, 30 buone pratiche disseminate in tutta Italia**, ripartite in **12 categorie** che sono specchio della società e

SPRECO ZERO last minute market

del nostro impegno per lo sviluppo sostenibile. A cominciare dalla **categoria Pubbliche Amministrazioni**, sostenuta da Alce Nero, nella quale **sono in finale la Provincia autonoma di Bolzano**, per la campagna di informazione e sensibilizzazione #iosprecomeno che fornisce informazioni e consigli per la riduzione dello spreco alimentare in Alto Adige: il comune di **Avigliana, nella Città Metropolitana di Torino**, con i suoi tre progetti "Il cibo non si spreca", "Resto…mangia!" e "Resto…mangia plus!"; il **Comune di Imola** con il progetto a Scarto Zero che propone occasioni per utilizzare gli scarti alimentari in risorsa. E il **Comune di Tivoli** con il progetto "Dispensa l'eccedenza", dedicato alla prevenzione e alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze, con risvolti solidali. Una short list di 3 **finalisti per la categoria Imprese**, abbinata a Conapi Mielizia, dove si confrontano **Cirfood**, Società Cooperativa Italiana di Ristorazione, con i suoi progetti di riduzione degli sprechi e di azione solidale; **Mutti**, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera o ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione; e **Fondazione Santa Lucia**, istituto di ricovero e cura a carattere scientifico, che porta avanti il progetto di recupero delle eccedenze alimentari ai fini solidaristici, un impegno proseguito anche durante il lockdown.»

L'innovazione è valore aggiunto nelle strategie che mirano allo sviluppo sostenibile, ed ecco **la categoria InnovAction**, sostenuta da Hera, che vede in gara **Squiseat**, la prima app anti-spreco di qualità e italiana, che connette le attività ristorative con i clienti finali. E il **sistema di Ristorazione Sostenibile con certificazione 360**, un percorso che consente ai ristoratori di comunicare i propri impegni di responsabilità sociale, economica e ambientale. Per la **categoria Biodiversità**, abbinata a Natura Nuova, ecco in finale **BeeTObee** s.a.s. con il progetto dei Laboratori educativi e didattici sui temi dell'ecologia e della sostenibilità ambientale per studenti, gruppi e famiglie. Il progetto Urban Nature del **WWF** che stimola a una nuova visione degli spazi urbani per restituire agli abitanti la biodiversità perduta e la Rete per la Biodiversità promossa da **Fondazione Cariplo** per realizzare "corridoi ecologici" tra Aree protette.

Il 16 novembre si celebra la Giornata mondiale della Dieta Mediterranea, patrimonio UNESCO: in questa categoria, promossa con Assomela, il Premio Vivere a Spreco Zero prevede la **menzione speciale per il progetto della "Carta dei diritti alimentari del fanciullo"**, una brochure con dieci articoli, progettati dall'avvocato Monica Salvatore come altrettanti capisaldo dei diritti del bambino in rapporto alla fruizione del cibo e all'educazione alimentare.

Il Premio propone anche la categoria dedicata alla Saggistica, avviata in sinergia con ENI, introdotta per valorizzare l'impegno nella comunicazione della sostenibilità. Sono in finale tre pubblicazioni **"La pianta del mondo"** (Edizioni Laterza) di **Stefano Mancuso, "Un'ora e mezzo per salvare il mondo. I veri motivi per cui dobbiamo tornare subito a occuparci del riscaldamento globale"** (Rai Libri) di **Mario Tozzi** e **Lorenzo Baglioni, "Il tavolino magico. Avventure di riciclo fuori dall'ordinario"** (Sensibili alle foglie) di **Anita Perin**. Tre libri che aprono altrettante finestre di riflessione sulla "green challenge" del nostro tempo.

Anche quest'anno uno sguardo attento è dedicato alle iniziative #sprecozero delle associazioni e della cittadinanza attiva: sul primo versante, per la categoria sostenuta da Camst sono in finale **La lanterna di Diogene**, Associazione NoixVoi OdV con sede a Ruvo di Puglia, che ha attivato un percorso di sensibilizzazione della comunità attraverso l'adozione di articolate buone pratiche; **Potentino Onlus** che gestisce a Potenza il progetto Magazzini Sociali e dal 2014 ad oggi ha recuperato 67.774,25 kg di eccedenze alimentari, destinandole a scopi solidali; **Domus Oristano OdV** che opera dal 2015 per il sostegno agli indigenti con il progetto NoSprecOr e promuove la collaborazione con associazioni, scuole, istituzioni; e il progetto **RicibiAMO** che propone un percorso di sensibilizzazione tra cittadini- istituzioni scolastiche – università- associazioni di promozione sociale e ristoratori, con predisposizione di family bag per il cibo non consumato e un concorso per la miglior ricetta antispreco rivolto a professionisti chef, futuri chef e chef di casa.
Sul piano dei cittadini, categoria abbinata a Thinkabout No.W, sono in gara con i loro consigli antispreco **Antonino Esposito** e **Sonia Mazzero** insieme al **Centro per i diritti del cittadino Sportello Codici**, attivo in Emilia Romagna in materia di salute, sicurezza, legalità, giustizia, qualità dei prodotti e dei servizi, educazione al consumo.
Le scuole, categoria sostenuta da Conad, sono osservatorio privilegiato per la promozione delle buone pratiche di sviluppo sostenibile. Quest'anno il **Premio prevede un riconoscimento ex aequo alla Scuola dell'Infanzia Grazia Deledda di Bologna**, Sezione Gialla, per il Laboratorio "Mangiare correttamente rispettando l'ambiente" e all'**Istituto Comprensivo Sandro Pertini di Voghera** per il Laboratorio "Mangiare correttamente rispettando l'ambiente".
Per la categoria mobilità sostenibile, in partnership con Gruppo Morini, sono in finale i prototipi "**Celerifero**" ideati a emissione zero per la mobilità leggera urbana, per la micropulizia, per il trasporto merci, il trasporto persone e l'accompagnamento disabili. E il **Comune di Parma** con i progetti per la circolazione delle persone e dei beni che favoriscono concretamente l'uso della bicicletta.

Infine, per la categoria dell'Economia circolare, promossa in partnership con Conai, i tre finalisti sono **Newpal Spa**, il progetto di 'simbiosi industriale' che si dedica allo stampaggio, attraverso macchinari innovativi, di pallet di alta qualità realizzati in plastica riciclata. **La ricercatrice Marina Derito** per il suo studio sull'economia circolare dello scarto alimentare nella città di Palermo e in particolare nel Mercato di Ballarò. E **Citycircle**, il progetto che mette in rete istituzioni e realtà accademiche del Friuli Venezia Giulia insieme a partners stranieri per promuovere l'innovazione e lo sviluppo economico tramite le opportunità offerte dall'economia circolare.
I vincitori saranno premiati il 26 novembre a Bologna, con cerimonia in streaming live. La **Giuria** del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè**, Professore ordinario all'Università di Bologna con il coordinamento scientifico del docente e ricercatore **Luca Falasconi** operativo al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, è composta da **Roberta Badaloni** redazione TG1, **Antonio Cianciullo**, responsabile canale Ambiente "Terra"/HuffPost, **Massimo Cirri** Caterpillar Rai Radio2, **Luca Falasconi** docente Università di Bologna e coordinatore scientifico del Premio Vivere a Spreco Zero, **Marco Fratoddi** direttore responsabile Sapere Ambiente, **Massimo Giannetti** responsabile settimanale ET / IL Manifesto, **Roberto Giovannini** giornalista e responsabile sostenibilità Terna, **Elisabetta Guidobaldi** giornalista Agenzia Ansa – caposervizio, **Silvia Marra**, socia e Consigliere Amministrazione di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** redazione La Repubblica /Green&Blue, redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con **Loredana Errico Francesca Romano Stefania Marignetti**, **Stefano Rodi** redazione Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Daniela Volpe** project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio.
Dettagli e aggiornamenti sul sito Spreco Zero

RUVOLIVE.it

L'associazione NoixVoi vince il premio "Spreco zero" 2021

L'associazione ruvese, tra i fondatori dell'Emporio Solidale "Legàmi", ha vinto il premio dedicato di categoria nell'ambito della nona edizione del Premio

CRONACA Ruvo di Puglia **martedì 30 novembre 2021** di **La Redazione**

L'**Associazione NoixVoi OdV di Ruvo di Puglia**, tra i fondatori dell'Emporio solidale "Legàmi", grazie al progetto di sensibilizzazione, prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, è stata tra le vincitrici, per la categoria *Associazioni*, della nona edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero 2021**. La cerimonia di premiazione si è svolta venerdì 26 novembre, nella Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna, alla presenza del presidente e fondatore della campagna Spreco Zero e Last Minute Market, **Andrea Segrè**, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, l'assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna e con la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e delle Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica, **Vannia Gava**.

Il Premio "Vivere a Spreco Zero" è nato come contest dedicato alle azioni positive degli enti pubblici e delle imprese in tema di prevenzione degli sprechi, alimentari e non solo, con lo sguardo alle metodologie che favoriscono il costante avvicinamento allo sviluppo sostenibile. Nel tempo le categorie si sono implementate, il raggio d'azione si è esteso e il Premio Vivere a Spreco Zero è diventato un vero e proprio "osservatorio" di Buone Pratiche legate anche a scuole, associazioni, cittadini.

Fra i vincitori di questi piccoli "Oscar" della sostenibilità c'è anche l'Associazione NoixVoi OdV che, dal 2012, ha creato un percorso di sensibilizzazione della comunità attraverso l'adozione di buone pratiche, allo scopo di formare una coscienza critica nelle nuove generazioni e provando a ridiscutere quella delle generazioni più adulte, responsabili dei cambiamenti antropici e climatici in corso. Una serie di iniziative di recupero di cibo ma anche di attività informativa ha rappresentato in questi anni la mission dell'Associazione, coinvolgendo il settore del Profit e le agenzie educative del territorio. Un importante impulso all'azione di recupero di eccedenze è stato dato dalla pandemia con il primo Emporio Solidale della città, Legàmi, nato dalla partecipazione di Associazioni laicali, Caritas, Amministrazioni Pubbliche, aziende del territorio, singoli e famiglie, tra l'altro principali produttori di spreco. Una importante sinergia che ha permesso di intercettare eccedenze di prodotti agricoli stagionali, lungo la filiera alimentare e recuperarle per essere redistribuite nella rete delle realtà caritatevoli. Un lavoro che richiede impegno, dedizione, disponibilità di mezzi e uomini reso possibile da un impianto di volontariato che costituisce la base di questa grande esperienza di prossimità e sostenibilità. «Questo riconoscimento - fanno sapere dall'Associazione- ci offre una bella sferzata d'ottimismo, per dimostrare che spesso quello che dovremmo o vorremmo fare è possibile, anzi esiste già. A volte basta solo guardarsi intorno e replicare l'esistente. Perché vivere a spreco zero è una rivoluzione alla portata di tutti».

SPRECO ZERO last minute market

Sviluppo sostenibile: l'importanza delle Buone Pratiche

Ridurre e prevenire gli sprechi di energia, risorse, cibo, ma anche porre in essere azioni concrete, ogni giorno, per contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile indicati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Non dimentichiamo che in tema di spreco alimentare l'obiettivo è la riduzione del 50% entro la fine del decennio.

***Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market, promotore campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, presidente di Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero*

Raggiungere la sostenibilità ambientale significa contrastare lo spreco in ogni sua forma. La nostra società ogni giorno getta tante, troppe risorse, dalle materie prime all'energia. Come cittadino credo dobbiamo concentrarci nel quotidiano su quattro settori e imparare a gestire meglio gli sprechi domestici, quelli legati ai trasporti, lo spreco alimentare in rapporto alle nostre diete e gli sprechi legati agli acquisiti e al consumismo.

***Luca Mercalli**, divulgatore scientifico e climatologo, Presidente della Società Meteorologica Italiana, Ambasciatore di Buone Pratiche 2021 del Premio Vivere a Spreco Zero*

Ambasciatori di buone pratiche del Premio Vivere a Spreco Zero

Sono stati testimonial di Buone Pratiche del Premio Vivere a Spreco Zero, dal 2015 ad oggi: gli scrittori **Susanna Tamaro** (2015) e **Paolo Rumiz** (2016), lo chef **Moreno Cedroni** (2016), il cartoonist **Francesco Tullio Altan** (2017), gli artisti **Giobbe Covatta** (2018), **Neri Marcorè** (2019) e **Veronica Pivetti** (2020).

SPRECO ZERO last minute market

Un Osservatorio permanente, per colorare di azioni positive tutte le stagioni dell'anno.

Da nove anni le Buone Pratiche sono al centro della campagna Spreco Zero attraverso un Premio che le declina, le incoraggia, le riconosce e le promuove per favorirne la condivisione. Vivere a Spreco Zero titolava il libro uscito per Marsilio nel 2011 a firma del prof. Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: una bella sferzata d'ottimismo per dimostrare che spesso quello che dovremmo o vorremmo fare è possibile, anzi esiste già. A volte basta solo guardarsi intorno, e replicare l'esistente. Perché, come spiegato nel sottotitolo del libro, Vivere a spreco zero è "una rivoluzione alla portata di tutti". Il Premio Vivere a Spreco Zero nel 2021 taglia il traguardo della sua 9^ edizione: è nato come contest dedicato alle azioni positive degli enti pubblici e delle imprese in tema di prevenzione degli sprechi, alimentari e non solo, con lo sguardo alle metodologie che favoriscono il costante avvicinamento allo sviluppo sostenibile. Nel tempo le categorie si sono implementate, il raggio d'azione si è esteso e il Premio Vivere a Spreco Zero è diventato un vero e proprio "osservatorio" di Buone Pratiche legate anche a scuole, associazioni, cittadini. L'invito a dotarsi di strumenti adeguati per la condivisione e la valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione dello spreco era già presente nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2012 e nelle "Guidelines on the preparation of food waste prevention programme", ed è espressamente richiamato dall'art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/063. Per questo il Premio sostiene e favorisce la mappatura, la condivisione e la valorizzazione sistematica delle buone pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari attraverso l'intera filiera del cibo. Sono state introdotte, via via, categorie strategiche che guardano all'impegno globale per lo sviluppo sostenibile, e alle scelte prioritarie indicate dalle Nazioni Unite, come la biodiversità, il focus sulla dieta mediterranea, sulla mobilità sostenibile, sull'economia circolare e sulla prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta, settore storicamente al vertice della nefasta hit-parade degli sprechi alimentari domestici. Buone pratiche per tutti, perché tutti siamo chiamati a iscriverci alla corsa a ostacoli degli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030. Arrivare al traguardo nei tempi utili significa individuare e replicare ogni giorno le azioni e i progetti efficaci, innovativi e potenzialmente centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse. Non a caso per l'attuazione e il controllo dell'Agenda globale e degli Obiettivi di Sviluppo sostenibile le governance internazionali si sono dotate di uno strumento, l'HLPF High-level Political Forum on Sustainable Development di cui fanno parte tutti gli Stati membri delle Nazioni Unite e gli Stati membri di agenzie specializzate. Il compito dell'HLPF, la principale piattaforma ONU sullo sviluppo sostenibile, è valutare i progressi, i risultati e le sfide per tutti i Paesi, nonché assicurare che l'Agenda resti "rilevante ed ambiziosa". La piattaforma raccoglie e pubblica le Voluntary National Reviews-VNR per "facilitare la condivisione di esperienze, successi, sfide e lezioni apprese". Un monitoraggio capillare di azioni, progetti e iniziative intraprese in direzione del 2030 ad ogni latitudine del mondo. Questo il contesto globale in cui tutti ci muoviamo, ogni giorno. E sono questi i presupposti che sostengono la progettazione di un Premio che, dal 2021, forte dell'importanza di potenziare la sua capacità di aggregazione e propulsione nel segno delle buone pratiche, si trasforma in osservatorio permanente, colorando di azioni positive le stagioni dell'anno e scandendo, mese dopo mese, l'individuazione dei progetti che ad ogni livello ci possono aiutare per l'innovatività dei loro format, per l'originalità delle idee o per la semplicità di esecuzione nella lunga corsa in direzione del 2030. È questa la nostra sfida, ed è il momento di fare un passo avanti: le future generazioni ci stanno guardando.

SPRECO ZERO last minute market

Obiettivi

Obiettivo principale del Premio è promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative, in modo da favorirne la diffusione e la replica sul territorio. **Sono 12 le categorie in gara:** Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile.
Le candidature dovranno pervenire fra il 28 luglio e il 15 settembre 2021 attraverso il form pubblicato nella pagina Premio 2021 del sito sprecozero.it
Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 26 novembre 2021. Qualora le condizioni sanitarie generali non rendessero possibile la cerimonia in presenza, la premiazione avverrà in streaming live. Il bando resta consultabile sul sito sprecozero.it

La Giuria

La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè**, Professore ordinario all'Università di Bologna, è composta da **Roberta Badaloni** redazione TG1, **Antonio Cianciullo**, responsabile canale Ambiente "Terra"/HuffPost, **Massimo Cirri** Caterpillar Rai Radio2, **Luca Falasconi** docente Università di Bologna e coordinatore scientifico del Premio Vivere a Spreco Zero, **Marco Fratoddi** direttore responsabile Sapere Ambiente, **Massimo Giannetti** responsabile settimanale ET / IL Manifesto, **Roberto Giovannini** giornalista e responsabile sostenibilità Terna, **Elisabetta Guidobaldi** giornalista Agenzia Ansa caposervizio, **Silvia Marra**, socia e Consigliere Amministrazione di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** redazione La Repubblica /Green&Blue, redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con **Loredana Errico, Francesca Romano, Stefania Marignetti, Stefano Rodi** redazione Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Daniela Volpe** project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio. La Giuria sarà affiancata per ciascuna categoria da un rappresentante dell'azienda partner abbinata.

Categorie della 9^ Edizione

Categoria Testimonial

Il divulgatore scientifico Luca Mercalli è il volto del Premio Vivere a Spreco Zero 2021, l'evento promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market che annualmente assegna gli "Oscar" della sostenibilità a cittadini, scuole, enti pubblici, imprese e associazioni. Va infatti a lui, climatologo e meteorologo, presidente della Società Meteorologica italiana, la 9^ edizione del Premio nella categoria Testimonial. Il Premio a Luca Mercalli è non solo un riconoscimento per la sua capacità di sensibilizzazione attraverso l'attività divulgativa, ma anche un attestato di gratitudine per la concreta testimonianza di quel "passo sostenibile" che può garantire un futuro al pianeta. Scelte precise in direzione dello sviluppo sostenibile che Luca Mercalli consegna ai cittadini anche attraverso i suoi saggi, nei quali è documentata la personale attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Luca Mercalli è ricercatore e conferenziere internazionale sui temi della climatologia e glaciologia con oltre 2400 incontri al suo attivo. Direttore della rivista Nimbus, organo della Società Meteorologica Italiana, è responsabile dell'Osservatorio Meteorologico del Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, riconosciuto dall'Organizzazione Meteorologica Mondiale come patrimonio storico-scientifico. Insegna sostenibilità ambientale all'Università di Torino-SSST. Noto al pubblico per aver partecipato a trasmissioni televisive come Che tempo che fa, Rai3 Ambiente Italia, Tg2 Montagne, Scala Mercalli, collabora come editorialista al Fatto Quotidiano. È un componente del Consiglio scientifico di Ispra. Tra i suoi libri: Prepariamoci (Chiarelettere), Non c'è più tempo (Einaudi), Il clima che cambia (Rizzoli), Salire in montagna (Einaudi).

2 DICEMBRE

CONAPI
coltivatori
di biodiversità

Conapi – Premio Vivere a Spreco Zero 2021

Conapi partecipa alla cerimonia di consegna dei riconoscimenti per il Premio "Vivere A Spreco Zero", i 21 piccoli "Oscar" per la sostenibilità della campagna di Last Minute Market dedicati a Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini che promuovono la prevenzione degli sprechi, l'economia circolare, la biodiversità, la mobilità sostenibile, i valori della Dieta mediterranea e la divulgazione scientifica e saggistica.
L'evento si svolgerà a Palazzo D'Accursio, Bologna il 26 novembre dalle ore 16 e Nicoletta Maffini – direttore generale Conapi – conferirà il premio per la categoria "Imprese" a Mutti, leader nella lavorazione del pomodoro, che recupera e ricicla l'81% dei rifiuti, destinando agli allevamenti o al biogas la materia prima fresca non idonea alla trasformazione, un esempio concreto di economia circolare premiazione delle realtà.
L'evento sarà trasmesso in diretta sulla pagina Facebook e sul canale YouTube Spreco Zero.

CORRIERE PL.IT

Premio Vivere a Spreco Zero 2021

Un piccolo "Oscar" alla sostenibilità perché vivere a spreco zero è una rivoluzione alla portata di tutti

L'Associazione **NoixVoi OdV di Ruvo di Puglia**, con il progetto di sensibilizzazione, prevenzione e recupero degli sprechi e redistribuzione, fautrice del primo Emporio Solidale denominato "Legàmi" è stata tra le vincitrici, per la Categoria Associazioni, della **9^ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2021**.

La cerimonia di premiazione si è svolta **Venerdi 26 Novembre**, presso la **Sala Anziani di Palazzo D'Accursio, sede del Municipio di Bologna**, alla presenza del Presidente e fondatore della campagna Spreco Zero e Last Minute Market, **Andrea Segrè**, con il coordinatore scientifico del Premio Luca Falasconi, l'Assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura e Reti idriche del Comune di Bologna e con la partecipazione in video collegamento del climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli** e delle **Sottosegretarie al Ministero degli Affari Esteri Marina Sereni e al Ministero della Transizione Ecologica Vannia Gava**.

Il **Premio Vivere a Spreco Zero** è nato come contest dedicato alle azioni positive degli enti pubblici e delle imprese in tema di prevenzione degli sprechi, alimentari e non solo, con lo sguardo alle metodologie che favoriscono il costante avvicinamento allo sviluppo sostenibile.

Nel tempo le categorie si sono implementate, il raggio d'azione si è esteso e il Premio Vivere a Spreco Zero è diventato un vero e proprio "osservatorio" di Buone Pratiche legate anche a scuole, associazioni, cittadini.

Fra i vincitori di questi piccoli "Oscar" della sostenibilità c'è anche l'**Associazione NoixVoi OdV,** che dal 2012 ha creato un percorso di sensibilizzazione della comunità attraverso l'adozione di buone pratiche allo scopo di formare una coscienza critica verso le nuove generazioni e provando a ridiscutere quella delle generazioni più adulte, responsabili dei cambiamenti antropici e climatici in corso.

CorrierePL.it

Una serie di iniziative di recupero di cibo ma anche di attività informativa ha rappresentato in questi anni la mission dell'Associazione, coinvolgendo il settore del Profit e le agenzie educative del territorio.

Un importante impulso all'azione di recupero di eccedenze è stato dato dalla pandemia con il primo Emporio Solidale della città, denominato Legàmi, nato dalla partecipazione di Associazioni laicali, Caritas, Amministrazioni Pubbliche, aziende del territorio, singoli e famiglie, tra l'altro principali produttori di spreco.

Una importante sinergia che ha permesso di intercettare eccedenze di prodotti agricoli stagionali, lungo la filiera alimentare e recuperarli per essere redistribuiti nella rete delle realtà caritatevoli.

Un lavoro che richiede impegno, dedizione, disponibilità di mezzi e uomini resa possibile da un impianto di volontariato che costituisce la base di questa grande esperienza di prossimità e sostenibilità.

"Questo riconoscimento ci offre una bella sferzata d'ottimismo, – dichiara **Cosimo Colaprice**, presidente dell'Associazione NoixVoi, – *per dimostrare che spesso quello che dovremmo o vorremmo fare è possibile, anzi esiste già. A volte basta solo guardarsi intorno, e replicare l'esistente.*

Perché vivere a spreco zero è una rivoluzione alla portata di tutti. Siamo felici di aver ricevuto questo premio. Non è solo un riconoscimento per NoixVoi ma per l'intera rete di Volontariato, che in tutti i modi, sostiene e promuove buone pratiche".