CAMPAGNA SPRECO ZERO 2022
PER L'ECONOMIA CIRCOLARE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE

last minute market

10ª EDIZIONE

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2022

Per le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile

Enti pubblici, associazioni, imprese, scuole, cittadini. **Un riconoscimento all'Italia sostenibile.**

Andrea Segrè,
Founder campagna Spreco Zero

Ambasciatori Buone Pratiche 2022

Massimo Cirri

Eliana Liotta

CON IL PATROCINIO DI

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Comune di Bologna

anci

RegioneEmilia-Romagna

Commissione europea
Rappresentanza in Italia

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Rai Per la Sostenibilità ESG

MEDIA PARTNER

Rai Radio 2

IL PREMIO
VIVERE A SPRECO ZERO

Nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero promossa da Last Minute Market si è sviluppato sin dalle prime edizioni – nel 2013 - un contest annuale rivolto ad Enti pubblici, imprese, cittadini, scuole e associazioni per incoraggiare, riconoscere, e promuovere, favorendone la condivisione, le migliori Buone Pratiche di Prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità.
Un Premio che si è arricchito di categorie, anno dopo anno, e che nel 2022 festeggia la sua decima edizione, legato a buone pratiche concrete e operative: per riconoscere le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, per la riduzione degli sprechi di acqua ed energia, ma anche per promuovere gli acquisti verdi nella pubblica amministrazione, la mobilità sostenibile, la prevenzione dei rifiuti e la riduzione del consumo di suolo.
Un premio, quindi, dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi, sull'uso efficiente delle risorse, sulla dissociazione dello sviluppo economico e sociale dal consumo di risorse e dal degrado ambientale.

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), il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli (2021).

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2022 - REFERENCE PARTNER

LA 10ª EDIZIONE DEL PREMIO: 2022

10ª EDIZIONE

Il Green Deal europeo traccia la strada che l'Europa deve seguire per diventare il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050. Tale strategia definisce il nuovo piano di crescita sostenibile e inclusiva per stimolare l'economia, migliorare la salute e la qualità della vita delle persone, prendersi cura della natura e non lasciare indietro nessuno.

Al centro del Green Deal della Commissione europea troviamo la "Farm to Fork Strategy", il piano d'azione che affronta in modo ampio e complessivo le sfide per la realizzazione di un sistema alimentare sostenibile, basato sul trinomio persone sane, società sane e pianeta sano. Questa strategia risulta centrale nelle azioni che la Commissione intende intraprendere per il conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, nella consapevolezza che la transizione ad un sistema alimentare più sostenibile crea benefici ambientali, sanitari e sociali e offre contemporaneamente vantaggi economici. I vantaggi della transizione ad un sistema alimentare più sostenibile e resiliente sono sottolineati anche al punto 3 dell'Obiettivo 12 degli SDGs, dove si cita esplicitamente lo spreco alimentare e il traguardo della sua riduzione del 50% entro il 2030.
Questa, più di molte altre lanciate dagli SDGs, è una "Sfida" da vincere tutti assieme. Una Sfida dove ognuno può dare un suo contributo fattivo. La Commissione, inoltre, nel suo piano strategico sottolinea che la condivisione delle azioni e dei piani di successo già implementati nel recente passato in diversi contesti europei, deve essere la guida per chi non ha ancora intrapreso il percorso della transizione alla sostenibilità, citando esplicitamente anche la lotta agli sprechi alimentari. Questo il contesto globale in cui il Premio è inserito.

L'invito a dotarsi di strumenti adeguati per la condivisione e la valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione dello spreco era, tra l'altro, 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 Vivere a Spreco Zero sostiene e favorisce la mappatura, la condivisione e la valorizzazione sistematica delle buone pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. 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, quindi, perché tutti siamo chiamati a iscriverci alla corsa a ostacoli degli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. 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, così come auspicato anche dalla Commissione.

ELIANA LIOTTA, MASSIMO CIRRI GLI AMBASCIATORI DI BUONE PRATICHE 2022

Sono **la divulgatrice scientifica Eliana Liotta**, giornalista e autrice di best seller, e **l'autore e conduttore Massimo Cirri**, voce storica del cult radiofonico Caterpillar di Rai Radio2, gli **Ambasciatori di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2022**: attraverso il loro impegno promuovono quotidianamente i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione a nuovi stili di vita, rispettosi della salute "unica" dell'uomo e del pianeta. «Niente è più umano che enfatizzare gli umani, ma la nostra influenza sul clima, sull'ambiente e sulla biodiversità è davvero immensa – osserva Eliana Liotta - a cominciare da quello che mangiamo e dal modo in cui lo produciamo. Siamo 8 miliardi a tavola ed è urgente ripensare il sistema alimentare, che da solo incide per un terzo sulle emissioni di gas serra. Abbiamo bisogno di tornare a un cibo più gentile con il pianeta e con la salute, a un cibo consapevole, che accolga il passato della nostra specie e allo stesso tempo abbracci l'innovazione, a un cibo etico, per combattere la vergogna dello spreco». E sottolinea Massimo Cirri: «c'è un filo che lega tutti noi abitanti di questo pianeta. Lo abbiamo scoperto meglio con questa lunga pandemia: un pipistrello tranquillo in una foresta, qualcuno che lo disturba, un pangolino, qualcuno che se lo mangia, un nonno in terapia intensiva, tutti a casa e un virus che fa tremare il mondo. Andrea Segrè ed i suoi di Spreco Zero lo avevano capito, studiato e raccontato già da prima, questo filo ininterrotto, partendo dal cibo: l'equilibrio di questo pianeta, il suo futuro, la mia salute, la nostra, stanno anche in quello che c'è nel mio frigorifero. Nei piani bassi, soprattutto: quello che ho comperato, il lavoro che c'è dentro, l'energia. Se adesso non lo mangio è uno speco insopportabile. Una ferita che si può sanare con intelligenze, metodo e padelle».

Eliana Liotta è giornalista e autrice di best seller, tra cui *La Dieta Smartfood*, in collaborazione con lo Ieo-Istituto europeo di oncologia, tradotta in oltre 20 Paesi. Il suo ultimo saggio per La nave di Teseo è *Il cibo che ci salverà – La svolta ecologica a tavola per aiutare il pianeta e la salute*, da cui ha tratto cinque lezioni in onda su Rai 1 (disponibili su Raiplay). Ha ideato e dirige la collana editoriale «Scienze per la vita» in Sonzogno (gruppo Marsilio Feltrinelli) e firma due rubriche settimanali sul *Corriere della Sera*: una su *Corriere Salute* e una su *Io Donna*. Sempre per *Io Donna* ha registrato una serie podcast in dieci puntate, «Il bene che mi voglio». È docente al Master in Comunicazione della Scienza e della Salute all'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, un corso di alta specializzazione in cui insegna Editoria. Su nomina del Comune di Milano, è vicepresidente del Teatro Dal Verme. Tra i riconoscimenti, il premio Montale per la saggistica, il Bologna Award per la comunicazione della sostenibilità ambientale e il Premiolino, il più antico premio giornalistico italiano.

Massimo Cirri è psicologo, scrittore e giornalista. Ha lavorato per venticinque anni nei servizi pubblici di salute mentale e adesso per la CGIL. Dal 1997 è autore e voce di Caterpillar, su Rai Radio 2, e prima a Radio Popolare di Milano, ed è fondatore del progetto "M'illumino di meno" di Caterpillar, che ogni anno culmina nella Giornata nazionale del Risparmio energetico. Con Chiara D'Ambros ha realizzato il film "Quello che serve. Un viaggio nelle radici del Servizio Sanitario Nazionale" (Rai3, 2020). L'ultimo suo libro, scritto con Peppe Dell'Acqua ed Erika Rossi, è *(tra parentesi). Storia di un'impensabile liberazione* (Alphabeta Verlag 2020). In precedenza aveva firmato, fra gli altri, *Sette tesi sulla magia della radio* (Bompiani 2017) e *Un'altra parte del mondo* (Feltrinelli 2016).

COME PARTECIPARE ALLA CALL DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO

Da dieci 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: 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 2022 taglia il traguardo della sua 10ª edizione, sono 12 le categorie in gara: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Mobilità sostenibile, l'Economia Circolare.

Le candidature dovranno pervenire fra il 25 giugno e il 15 settembre 2022 attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2022, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022. Il bando è 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 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, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market. La Giuria sarà affiancata per ciascuna categoria da un rappresentante dell'azienda partner abbinata.

CATEGORIE DELLA 10ª EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

CATEGORIA AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE

La selezione delle iniziative in gara promosse dalle Amministrazioni Pubbliche verrà condotta nell'ambito di centinaia di Comuni firmatari della "Carta Spreco Zero" e fra gli aderenti all'Associazione Sprecozero.net. Sono candidabili tutti i progetti legati alla prevenzione dello spreco alimentare e/o ad altre categorie istituite dal Premio, con ricaduta positiva sul territorio amministrato.

CATEGORIA IMPRESE

Il processo di candidatura al premio è aperto a tutte le imprese che negli ultimi 3 anni hanno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado contrastare il fenomeno dello spreco alimentare e/o ulteriori azioni concrete per lo sviluppo sostenibile. Le iniziative che riguardano esclusivamente la valorizzazione dei rifiuti alimentari (es. attraverso il compostaggio, la digestione anaerobica o altre forme di recupero di materia e di energia dai rifiuti) non verranno prese in considerazione perchè non rientrano nella definizione di "prevenzione" fornita dalla normativa europea (e nazionale) in materia di rifiuti.

CATEGORIA SCUOLE

La selezione è aperta a tutti gli istituti che negli ultimi 3 anni abbiano promosso o sostenuto, all'interno della propria realtà di formazione misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare gli studenti e le loro famiglie sul tema dello spreco alimentare, promuovendo al tempo stesso l'educazione alimentare e i valori dell'alimentazione sana e salutare.

CATEGORIA INNOVACTION

Una categoria accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica abbiano contribuito in misura comprovata alla prevenzione/riduzione dello spreco alimentare e alla sensibilizzazione sui temi dell'economia circolare e dello sviluppo sostenibile.

CATEGORIA
#SPRECOZERO CITTADINI

Una categoria che apre il Premio ai cittadini, al loro impegno personale, alle loro esperienze, alle buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I cittadini: potranno inviare dal 1 luglio al 15 settembre 2022 i loro consigli di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e azioni di sviluppo sostenibile attraverso upload di video di max 60 secondi realizzati in formato orizzontale o in alternativa inviando fino a 3 foto collegate a una buona pratica o a comportamenti virtuosi. Sia il video che le foto andranno accompagnati con un breve testo (max 400 caratteri) di illustrazione del suggerimento filmato o fotografato. I 3 video e le 3 foto più interessanti secondo la Giuria 2022 del Premio saranno pubblicati sul sito della campagna e premiati con omaggi di prodotti agroalimentari.

CATEGORIA
#SPRECOZERO ASSOCIAZIONI

Il Premio Vivere a Spreco Zero si rivolge anche ai gruppi organizzati di cittadini, dunque alle Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile. Una categoria, dunque, per condividere capillarmente le questioni centrali del nostro tempo. Il processo di candidatura al Premio è aperto a tutte le Associazioni non a scopo di lucro che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

CATEGORIA
DIETA MEDITERRANEA

La Dieta Mediterranea è patrimonio Unesco dal 2010 ed è universalmente riconosciuta quale stile di vita sano e sostenibile, l'unico in grado di nutrire il pianeta senza dilapidarne le risorse. Un regime nutrizionale di impatto altamente positivo in rapporto alla salute pubblica, alla sostenibilità ambientale e in chiave di contrasto al cambiamento climatico. Ma al tempo stesso uno stile di alimentazione e produzione che giova alla green economy, sostiene l'agricoltura di qualità e la promozione della parità di genere. La categoria Dieta Mediterranea del Premio Vivere a Spreco Zero 2022 riconoscerà i progetti più originali e insieme efficaci promossi in Italia nell'ambito della formazione sociale e didattica.

CATEGORIA
BIODIVERSITÀ

Se il riscaldamento globale dovesse continuare con il ritmo attuale, entro la fine del 21esimo secolo scatterà un allarme estinzione per il 73% delle specie animali e vegetali di tutto il mondo. Proprio per questo la categoria Biodiversità del Premio Vivere a Spreco Zero 2022 riconoscerà i progetti più originali e insieme efficaci promossi in Italia nell'ambito della formazione sociale e didattica in tutela della Biodiversità del pianeta.

CATEGORIA SAGGISTICA
PAGINE DI SOSTENIBILITÀ

Una sezione riservata ad autori e case editrici che abbiano pubblicato nel corso del 2020 e sino al 1 luglio 2022 un libro dedicati alla sostenibilità e/o all'economia circolare, finalizzato a promuovere buone pratiche replicabili in tema di prevenzione dello spreco, educazione alimentare e ambientale, tutela della biodiversità, promozione della Dieta mediterranea.

CATEGORIA
PRODUZIONE ORTOFRUTTICOLA

La categoria si rivolge alle aziende di produzione ortofrutticola che si sono dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare. Il processo di candidatura e segnalazione al premio è aperto a tutte quelle aziende che vorranno autoproporsi e contestualmente alle segnalazioni della Giuria 2022 nell'ambito indicato. Le Aziende dovranno aver promosso e realizzato negli ultimi 3 anni misure, tecnologie, iniziative e accorgimenti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

PREMIO PER L'ECONOMIA CIRCOLARE
"VIVERE A SPRECO ZERO"

Coniugare l'impegno per la prevenzione e riduzione degli sprechi, degli scarti e dei rifiuti al concetto di economia circolare è l'obiettivo del Premio per l'Economia circolare "Vivere a spreco zero". Criteri di determinazione del Premio saranno il prolungamento nell'utilizzo dei prodotti, l'ecodesign, la valorizzazione della simbiosi industriale attraverso il riutilizzo di sottoprodotti o scarti di altre attività, la promozione dell'uso condiviso di servizi e beni, la riduzione del consumo di materie prime.

CATEGORIA SPECIALE 2022:
ACQUA - ENERGIA

Dal risparmio idrico ed energetico agli sprechi nascosti.

Il cambiamento climatico sta presentando il conto: La grande sete si è aggravata con l'estate 2022 che richiede una urgente e sistematica rimodulazione nell'utilizzo dell'acqua: dall'irrigazione, con le colture in fase di maturazione che necessitano di cure idriche, al comparto energetico, con le centrali idroelettriche che riducono la loro produzione in favore dell'utilizzo umano e agricolo. E sono attenzionati anche i parchi acquatici, le piscine, le fontane monumentali. Quanto all'utilizzo domestico: ciascuno di noi fa ricorso ogni giorno, meccanicamente, a grandi quantità di acqua per bere, cucinare, lavare: senza contare l'acqua nascosta, quella che serve per produrre il cibo di cui ci nutriamo. E con la drammatica guerra in Ucraina è arrivata anche la crisi energetica: la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso forme di produzione sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso dell'inverno. La 10ˆ edizione del Premio Vivere a Spreco Zero vuole lanciare una raccolta concreta e replicabile di Buone pratiche per la prevenzione e riduzione del consumo dell'acqua e dell'energia: una call rivolta a tutti, come nello stile del Premio. Enti pubblici, aziende e cittadini – singoli, a gruppi/associazioni o con una candidatura familiare - potranno segnalare le loro bestpractices, i progetti concreti di risparmio idrico ed energetico, le attenzioni e abitudini quotidiane che potrebbero essere virtuosamente "copiate". Inclusi gli stili alimentari: perché dietro ai pasti che consumiamo quotidianamente ci sono enormi quantità di acqua e di energia: circa 3.600 litri per un'alimentazione a base di carne e 2.300 litri per una dieta vegetariana. Sprecare il cibo significa sprecare grandi quantità d'acqua: gettare 200 grammi di carne rossa equivale a sprecare 3.000 litri di acqua impiegati principalmente per nutrire l'animale, e gettare una tazzina di caffè equivale a cestinare 140 litri di acqua. Al tempo stesso il settore agroalimentare consuma e spreca enormi quantità di energia, anche per smaltire quegli scarti che con tanta indifferenza prendiamo dalla tavola e buttiamo nella pattumiera. La produzione agricola lasciata in campo in tutta Italia, per arrivarea maturazione richiede l'energia utile a riscaldare centinaia di migliaia di appartamenti per un anno intero. Per questo tutti siamo coinvolti nella corsa alla prevenzione e riduzione degli sprechi.

Per le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2022

10ª EDIZIONE

Premio Vivere a Spreco Zero 2022

Presidente di Giuria: **Andrea Segrè**
Curatore scientifico: **Luca Falasconi**
Ideatrice / project manager: **Daniela Volpe**
Coordinamento segreteria: **Anna Barbero**
Comunicazione: **studio Vuesse&c, Alessia Petrilli**
Progetto grafico: **studio DM + B, Patrizio De Mattio**
Webmaster: **studio Big Digital, Paolo Lambertini**

Info, bando e aggiornamenti:
www.sprecozero.it

PER L'ECONOMIA CIRCOLARE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE
CAMPAGNA SPRECO ZERO 2022

CAMPAGNA SPRECO ZERO 2022

last minute market

Con il Patrocinio di

Rappresentanza in Italia

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Associated

Media partner

Main global partner

Main gold partner

Partner

Supporter