

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

A cartoon illustration by Altan showing a man in a blue shirt and grey pants rowing a small boat. The boat is filled with various pieces of trash, including plastic bottles, a banana peel, and a piece of paper. A large, blue, dragon-like creature with sharp teeth is leaning over the side of the boat, eating the trash. The man is holding a long pole with a red bucket, as if he is feeding the dragon. The signature 'ALTAN.' is visible at the bottom right of the illustration.

X EDIZIONE



Massimo Cirri



Andrea Segrè
Founder campagna Spreco Zero



Eliana Liotta

CON IL PATROCINIO DI



Rai Per la Sostenibilità
ESG

MEDIA PARTNER

Rai Radio 2

RASSEGNA STAMPA

LE BUONE PRATICHE DELL'ITALIA
PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE
ENTI PUBBLICI, IMPRESE, SCUOLE
CITTADINI, ASSOCIAZIONI

Studio Vuesse&C

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20

SEZIONI ▾

EDIZIONI LOCALI ▾

CORRIERE TV

ARCHIVIO

TROVOCASA

TROVOLAVORO

SERVIZI ▾

CERCA

ABBONATI

LOGIN

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 20

VIDEO

EVENTO



GLI "OSCAR" DELLA SOSTENIBILITÀ



Spreco Zero, al via la decima edizione del premio: buone pratiche per tutti



di Valeria Sforzini | 03 lug 2022



Contro il cambiamento climatico ognuno può fare la sua parte.

Soprattutto perchè gli ambiti in cui è possibile intervenire con pochi accorgimenti sono davvero tanti. **Ce lo ricorda il premio "Spreco Zero", giunto alla sua decima edizione che, ancora una volta ci ricorda come tutti abbiano un ruolo nel contrastare il surriscaldamento globale e che gli impegni vadano celebrati.** Così anche quest'anno sono chiamati a partecipare al premio enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, che parteciperanno in una serie di categorie che andranno dallo spreco alimentare alla biodiversità, dalla dieta mediterranea alla promozione dell'economia circolare, fino ad acqua ed energia, due temi chiave in un anno segnato da guerra e siccità.

Per candidarsi c'è tempo fino al 15 settembre. Dodici le categorie, da scuole a imprese, fino al premio speciale per acqua ed energia. Al centro, i gesti concreti per il Pianeta

Per candidarsi c'è tempo fino al 15 settembre: 72 giorni per provare ad aggiudicarsi quelli che sono i piccoli "Oscar italiani della sostenibilità". Le categorie in tutto sono 12: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua / Energia. I premi sono promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione ecologica, degli Affari esteri e delle Cooperazione

CORRIERE TV



Lo spettacolo desolato in Perù: la laguna prosciugata dalla siccità

Clima e ambiente

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Natura, clima, sostenibilità, ogni mercoledì di Edoardo Vigna

ISCRIVITI



La newsletter del CORRIERE DELLA SERA



Curiamo la "salute planetaria" con le conoscenze dei popoli indigeni

di Sara Moraca

GENI INVISIBILI

CORRIERE DELLA SERA



GLI 'OSCAR' DELLA SOSTENIBILITÀ

Spreco Zero, al via la decima edizione del premio: buone pratiche per tutti

di Valeria Sforzini | 03 lug 2022

Contro il cambiamento climatico ognuno può fare la sua parte. Soprattutto perchè gli ambiti in cui è possibile intervenire con pochi accorgimenti sono davvero tanti. **Ce lo ricorda il premio "Spreco Zero", giunto alla sua decima edizione che, ancora una volta ci ricorda come tutti abbiano un ruolo nel contrastare il surriscaldamento globale e che gli impegni vadano celebrati.** Così anche quest'anno sono chiamati a partecipare al premio enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, che parteciperanno in una serie di categorie che andranno dallo spreco alimentare alla biodiversità, dalla dieta mediterranea alla promozione dell'economia circolare, fino ad acqua ed energia, due temi chiave in un anno segnato da guerra e siccità.

Per candidarsi c'è tempo fino al 15 settembre. Dodici le categorie, da scuole a imprese, fino al premio speciale per acqua ed energia. Al centro, i gesti concreti per il Pianeta

Per candidarsi c'è tempo fino al 15 settembre: 72 giorni per provare ad aggiudicarsi quelli che sono i piccoli "Oscar italiani della sostenibilità". Le categorie in tutto sono 12: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua / Energia. I premi sono promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione ecologica, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche sociali, e con la rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. **Gli ambasciatori scelti per rappresentare il Premio 2022 sono lo psicologo, scrittore e giornalista Massimo Cirri, fondatore della campagna "M'illumino di meno" ed Eliana Liotta, 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.**

CORRIERE DELLA SERA



Gesti concreti

Al centro del Premio ci saranno, ancora una volta, le buone pratiche: per questo, con la decima edizione verrà lanciata una raccolta di consigli concreti e replicabili per la riduzione del consumo di acqua ed energia. «Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata», spiega il fondatore Andrea Segrè, agroeconomista e accademico fondatore Spreco Zero, «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 del prossimo inverno». **L'invito è a copiare e mettere in pratica tutti i piccoli (ma solo in apparenza) gesti concreti e virtuosi da applicare quotidianamente per il risparmio idrico ed energetico. Ma anche gli stili alimentari:** dietro ai pasti che consumiamo 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.

Come candidarsi

Le candidature dovranno pervenire attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it. I cittadini, in particolare, potranno inviare 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. **Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna.** Nella Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, anche Edoardo Vigna responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera e Stefano Rodi redazione Sette / Corriere della Sera.

la Repubblica



Green & Blue

L'innovazione per la sostenibilità e l'ambiente

≡ MENU | 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



ACCEDI

Seguici su:

GREEN&BLUE

CERCA



NEWS

VIDEO

BIODIVERSITÀ

CLIMA

ECONOMIA

ENERGIA

MOBILITÀ

SALUTE

CHI SIAMO

CONTENUTO PER GLI ABBONATI **PRATICHE**



Torna il premio "Vivere a spreco zero" con la categoria speciale Acqua/Energia



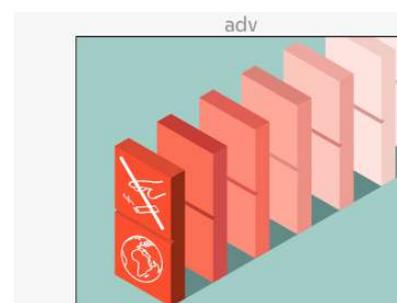
La 10^a edizione dell'iniziativa promossa da Last Minute market cerca di dare una risposta alle sfide dell'Agenda 2030 e agli obiettivi di Sviluppo sostenibile. Il fondatore Andrea Segrè: "Imperativo trovare soluzioni per la produzione sostenibile, per garantire a tutti condizioni di vita adeguate"

30 GIUGNO 2022 AGGIORNATO 02 LUGLIO 2022 ALLE 09:50

🕒 2 MINUTI DI LETTURA



Da dove partire per attuare gli obiettivi dell'Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile è una tra le domande alle quali cerca di rispondere la 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero. Coinvolti nella sfida di trovare soluzioni enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, impegnati su temi come lo spreco alimentare, la biodiversità, dieta mediterranea, promozione dell'economia circolare, fino ai temi centrali in questo 2022 di guerra e siccità: acqua ed energia. Ci sono settantacinque giorni per candidarsi e 12 categorie - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua / Energia - che diventeranno i piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità, promossi dalla campagna



la Repubblica



Green & Blue

L'innovazione per la sostenibilità e l'ambiente

Torna il premio "Vivere a spreco zero" con la categoria speciale Acqua/Energia



La 10^a edizione dell'iniziativa promossa da Last Minute market cerca di dare una risposta alle sfide dell'Agenda 2030 e agli obiettivi di Sviluppo sostenibile. Il fondatore Andrea Segrè: "Imperativo trovare soluzioni per la produzione sostenibile, per garantire a tutti condizioni di vita adeguate"

Da dove partire per attuare gli obiettivi dell'Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile è una tra le domande alle quali cerca di rispondere la 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero. Coinvolti nella sfida di trovare soluzioni enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, impegnati su temi come lo spreco alimentare, la biodiversità, dieta mediterranea, promozione dell'economia circolare, fino ai temi centrali in questo 2022 di guerra e siccità: acqua ed energia. Ci sono settantacinque giorni per candidarsi e 12 categorie - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua / Energia - che diventeranno i piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità, promossi dalla campagna [Spreco Zero](#) di [Last Minute Market](#) con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, e con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

C'è tempo fino al 15 settembre 2022 per candidarsi: al centro del Premio, ancora una volta, le Buone Pratiche: «Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista e accademico Andrea Segrè - 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 del prossimo inverno». La 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero lancia una raccolta concreta e replicabile di Buone pratiche per la prevenzione e riduzione del consumo dell'acqua e dell'energia. Una call dedicata ai progetti concreti di risparmio idrico ed energetico, alle attenzioni e abitudini quotidiane che potrebbero essere virtuosamente "copiate". Inclusi gli stili alimentari: perché dietro

la Repubblica



Green & Blue

L'innovazione per la sostenibilità e l'ambiente

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.

Le candidature dovranno pervenire attraverso [il form](#) pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it I cittadini, in particolare, potranno inviare i loro consigli di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e azioni di sviluppo sostenibile attraverso upload di video di massimo 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 (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. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna.

il manifesto

quotidiano comunista

l'ExtraTerrestre



6

l'ExtraTerrestre
7 luglio 2022

LA STORIA



OSSERVATORIO ITALIA



ECOFORUM

Ipsos: l'economia circolare piace ai cittadini italiani



Il nuovo rapporto Ipsos «L'Italia e l'economia circolare» - a cura di Conou, Legambiente e Nuova Ecologia - dice che i cittadini sono sempre più attenti e convinti del fatto che l'economia circolare sia

decisiva per tutelare l'ambiente e creare posti di lavoro. Quasi il 70% degli intervistati, per esempio, sostiene che lo sviluppo dell'economia circolare e delle rinnovabili possa contrastare l'aumento delle bollette. Per il 41% dei sondati è anche necessario prendere decisioni drastiche, come la chiusura di impianti particolarmente inquinanti. «Per avvicinarsi all'obiettivo rifiuti zero a smaltimento - rilancia il presidente di Legambiente Ciafani - servono mille nuovi impianti di riciclo per rendere autosufficiente ogni provincia italiana, coinvolgendo nella fase autorizzativa i cittadini, le attività produttive e le istituzioni locali attraverso un dibattito pubblico».

ECO PREMI

«Spreco zero», bando aperto fino a settembre



Al via la decima edizione del premio «Vivere a spreco zero» rivolto a enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini. Sono dodici le categorie prescelte con un focus speciale «acqua/energia».

Dall'economia circolare alla prevenzione e riduzione degli sprechi, dall'innovazione per la sostenibilità alla promozione della biodiversità e della dieta mediterranea. Il bando resterà aperto fino al 15 settembre 2022. «Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata - spiega il fondatore di «Spreco Zero» **Andrea Segrè** - con la drammatica guerra in Ucraina si è ulteriormente acuita la crisi energetica: la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione sostenibile richiederanno la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di via adeguate». Info: sprecozero.it.

quotidiano comunista

il manifesto

l'ExtraTerrestre

Clima e guerra/Sprecozero

Cambiare sistema alimentare può salvarci dalla tempesta

LUCA FALASCONI

La tempesta perfetta. Ecco come qualcuno ha definito l'attuale situazione mondiale che vede legarsi in un connubio così raramente drammatico tra loro, la crisi climatica globale, la tragedia della guerra in Ucraina e gli effetti sul sistema economico generati dalla pandemia di Covid. Tale connubio, in modo concreto si manifesta poi, con la crisi energetica, con quella idrica e di conseguenza con quella ali-

mentare. Ciò che rende tutto questo la «tempesta perfetta» è legato al fatto che le conseguenze avranno effetto sia nell'immediato che nel medio e lungo periodo. L'attuale aumento vertiginoso del prezzo di alcune commodity alimentari (grano in primis, ma anche girasole, mais ecc.), del prezzo dell'energia, legato il tutto alla dipendenze, in entrambi i casi, a pochi produttori mondiali (siamo di fronte a

due veri e propri oligopoli), determinano le ripercussioni nell'immediato. Ma la distruzione dei raccolti di quest'anno e delle infrastrutture agricole in Ucraina che impediranno i raccolti nel medio periodo, legato alla crisi climatica e alla conseguente crisi idrica, spingono molti paesi (con poche eccezioni) verso una vera e propria catastrofe alimentare di lungo periodo.

— segue a pagina 5 —

NUMERO XXVIII ANNO V SETTIMANALE ECOLOGISTA AL NUMERO ODIERNO DEL MANIFESTO

l'ExtraTerrestre



Greenpeace, Wwf e altre associazioni preparano un'azione legale per portare la tassonomia verde della Ue alla Corte di Giustizia europea; «Includere gas e nucleare nella transizione ecologica è illegale, viola gli accordi internazionali e le stesse leggi di Bruxelles». Il prezzo salato del greenwashing. Dieci buoni motivi per respingere l'assalto delle lobby energivore alle rinnovabili. È la stessa Europa che intanto finge di non vedere le più di mille sostanze chimiche che restano in commercio nonostante la loro pericolosità per la salute e per l'ambiente

Daniela Pizzari, Mariagrazia Milla e pagina 3, 2

Controscoria



STORIE
Vargo, dove l'acqua buona è autogestita

■ A Vargo, un piccolo paese sugli Appennini, il governo di Alessandra e Genova, da circa anni gli abitanti praticano lo stesso acquedotto rurale. Un'opera planetaria che fornisce acqua pulita e salubre priva di inquinanti. E che riesce ancora a fare concorrenza con quella di...

Clima e guerra/Sprecozero
Cambiare sistema alimentare può salvarci dalla tempesta

Luca Falasconi

La tempesta perfetta. Ecco come qualcuno ha definito l'attuale situazione mondiale che vede legarsi in un connubio così raramente drammatico tra loro, la crisi climatica globale, la tragedia della guerra in Ucraina e gli effetti sul sistema economico generati dalla pandemia di Covid. Tale connubio, in modo concreto si manifesta poi, con la crisi energetica, con quella idrica e di conseguenza con quella ali-

all'interno

- Nord-sud «Sororité B&K tour» contro la violenza di genere **CIRIOTTA PELLEGRI** PAGINA 4
- Generi alimentari Più dolci meno allevamenti intensivi **PAOLO FIGOZZI** PAGINA 7
- Mare Troppi ammassamenti, una tragedia dimenticata **ENZO PRANZINI** PAGINA 4

il manifesto

quotidiano comunista

L'ExtraTerrestre

5 L'ExtraTerrestre
14 luglio 2022

L'INCHIESTA

Clima e guerra, basta sprechi contro le crisi

— segue dalla prima —

19,7

La quantità di acqua «contenuta» nella dieta media di un italiano vale 19.700 litri alla settimana (sono 2.800 litri al giorno, 12 volte la quantità per usi domestici).

12,8

Grazie alla dieta mediterranea gli italiani vincono il confronto sul consumo di acqua rispetto al modello europeo: il 12,8% in meno (il 52% rispetto agli inglesi).

33

La necessità di ripensare drasticamente il modello alimentare globale è riassunta in un dato: quello attuale produce circa il 33% delle emissioni climateranti.

Le buone pratiche di ciascuno per la prevenzione degli sprechi idrici, energetici e alimentari, ma anche per l'economia circolare, la biodiversità, l'innovazione per lo sviluppo sostenibile, sono al centro della Decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, con una call aperta fino al 15 settembre. Dettagli e form per partecipare sul sito sprecozero.it

LUCA FALASCONI

Soluzioni imminenti non sembrano intravedersi. Sul fronte della guerra in Ucraina, ad oggi, segnali positivi per un cessate il fuoco ed una conseguente pace non se ne vedono. Sul fronte del contrasto al cambiamento climatico, a conclusione della COP26 di novembre 2021, nonostante gli annunci fatti da più paesi, annunci tutti dal forte impatto mediatico, sembra essere rimasta totalmente disattesa la promessa di un intervento concreto e immediato di attenuazione delle cause che stanno alla base del cambiamento climatico.

IN UN QUADRO SIMILE, LO SCOMFORTO e l'impotenza potrebbero essere le uniche sensazioni che ognuno di noi potrebbe trovarsi a vivere, infatti se nel breve periodo l'unica risposta che può essere data per tamponare le tragedie, in primis quella alimentare, può essere quella umanitaria facendo ricorso alla rete di protezione che è capace di tessere solo la cooperazione internazionale, nel medio e lungo periodo un serio ripensamento anche dei sistemi alimentari risulta essere essenziale, sia in termini di crisi climatica che in termini di crisi alimentare.

PERCHÉ RIPENSARE I SISTEMI ALIMENTARI potremmo dirlo? È molto semplice la risposta. Questi indicatori per circa un terzo di tutte le emissioni climateranti. Ma come possiamo noi singoli consumatori (leggiamo questo termine non nell'accezione di coloro che logorano, distruggono, rovinano, ma nell'accezione di coloro che utilizzano con, cioè utilizzano un qualcosa assieme) avere un ruolo nel cambiamento dei sistemi alimentari? Per comprendere ciò i dati non possono che darci una mano e vedremo che il ruolo che ognuno di noi può svolgere è ben più incisivo di quanto in realtà possiamo pensare.

CIÒ CHE PIÙ POTRÀ STUPIRCI, INOLTRE, è che cambiare non vuol dire necessariamente rinunciare, intraprendere uno stile di vita da asceta, ma semplicemente riorientare in parte i nostri consumi alimentari. Le ricadute positive, saranno inoltre non solo sull'ambiente, ma anche sulla nostra salute e sulle nostre tasche.



Un getto d'acqua scroscia sopra un impianto per la produzione di pasta

Traduciamo in dati di facile lettura quanto appena affermato. **DIETRO AI PASTI CHE CONSUMIAMO** quotidianamente ci sono enormi quantità di energia e di acqua. Per quest'ultima non pensiamo solo a quella che utilizziamo per lavare e preparare il cibo che ogni giorno consumiamo ma anche a tutta quella che viene impiegata per produrlo, trasformarlo e metterlo a disposizione nei mercati e negozi, che potremmo considerarla come l'acqua che ogni cibo «contiene» al suo interno in modo virtuale.

ATTUALMENTE LA QUANTITÀ DI ACQUA «contenuta» nella dieta media di ogni italiano vale circa 19.700 litri per settimana (circa 2.800 litri al giorno, quasi 12 volte la quantità di acqua che utilizziamo per le attività domestiche tra 220 e 250 litri pro capite). Detto ciò potremmo chiederci

Esistono piccole strategie grazie alle quali ognuno può resistere all'insostenibilità dell'industria del cibo globale. Buone pratiche al premio Vivere a spreco zero

qual è il contributo concreto che ognuno di noi può dare nel contrasto del cambiamento climatico? La risposta è presto scritta. Adottando sistematicamente uno stile alimentare maggiormente ispirato alla dieta mediterranea potremmo portare il nostro impatto idrico a 18.700 litri. Una riduzione di 1.000 litri di acqua a settimana a testa, senza dover rinunciare a nessuna leccornia della nostra tradizione culinaria! **QUESTI PRIMI DATI CI PERMETTONO** di poter creare le basi per un confronto più ampio e di uscire dai confini del nostro paese. Mettendo a confronto alcuni dei regimi alimentari di diverse latitudini, è possibile vedere che quello mediterraneo «contiene» circa 1.715 metri cubi di acqua per consumatore all'anno, quello che potremmo chiamare regime alimentare europeo (continentale) contiene 1.934 metri cubi d'acqua sempre a consumatore all'anno, mentre quello che potremmo definire come regime alimentare anglosassone sfiora i 2.607 metri cubi d'acqua.

TUTTO CIÒ PONE INESORABILMENTE sotto i nostri occhi quello che può essere il contributo essenziale che ognuno di noi può dare, se fossimo più ligi nell'abbracciare il regime alimentare mediterraneo, in termini di acqua, peseremo un 12,8% in meno rispetto a quello europeo (continentale) e addirittura il 52% in meno rispetto a quello anglosassone. Ma come fare per poter imboccare la strada giusta, potremmo chiederci ora? I dati sono probabilmente chiari e facili da leggere, ma cosa fare nel concreto della quotidianità probabilmente ancora no.

PERDARE UNA RISPOSTA A QUESTO ulteriore quesito riprendiamo un concetto condiviso in precedenza, la lettura di consumatore fatta in chiave di utilizzare con, cioè utilizzare un qualcosa assieme. la condivisione. Ma come e cosa condividere? Qualche risposta a ciò ci può arrivare dalla 10ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, che in questo 2022 apre un focus centrale sulla condivisione delle piccole e grandi strategie domestiche legate al cibo in un'ottica di prevenzione degli sprechi idrici ed energetici, che potranno diventare buone pratiche per tutti, da «copiare» e replicare virtuosamente. Condivisione quindi anche di pratiche e stili alimentari che tengano permissivo un efficace contrasto al cambiamento climatico, e portare benefici anche alla nostra salute. Ci sono circa due mesi per segnalare le buone pratiche di tutti noi e metterle a disposizione degli altri attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero.

* docente del Dipartimento di scienze e tecnologie Agro-alimentari Università di Bologna

OSSERVATORIO MONDO

CLIMA Como d'Africa, crisi umanitaria per la siccità



Il Cesvi lancia un allarme sul Corno d'Africa (Somalia, Etiopia e Kenya) dove il 27% della popolazione soffre la fame e la sete. «20 milioni di persone» scrive il Cesvi «potrebbero trovarsi ad affrontare alti livelli di

insicurezza alimentare acuta entro settembre a causa di una siccità eccezionalmente persistente. La siccità ha avuto un impatto sui mezzi di sussistenza di agricoltori e pastori, che ha portato a una riduzione della produzione alimentare e alla morte di milioni di capi». Preoccupa la situazione in Kenya, dove 4 milioni di persone sono a rischio denutrizione e più di un milione e mezzo di bestiame sono morti. «In una situazione già molto critica» scrive il Cesvi «determinata da conflitti armati tra clan, conseguenze sanitarie ed economiche della pandemia ed effetti del cambiamento climatico, si assiste anche all'impatto della guerra in Ucraina che aggrava le previsioni stimate».

PESTICIDI La Ue si ostina nelle proroga di ogni veleno



Il «Pesticide Action Pan» (Pan) già undici anni fa aveva chiesto all'Unione europea di eliminare 12 pesticidi che la comunità scientifica aveva «bollato» come molto pericolosi per la salute. Di

fatto, ad oggi, l'esposizione dei cittadini europei a queste sostanze chimiche è addirittura raddoppiata. Tra queste c'è anche il dimoxystrobin, un fungicida ritenuto un pericoloso interferente endocrino. Nonostante ciò la Commissione europea (per la sesta volta) ha nuovamente prorogato il suo utilizzo. Per questo motivo il «Pan Europe» ha presentato una denuncia alla Corte di giustizia europea: «Contestiamo la sesta proroga dell'approvazione concessa al pesticida dimoxystrobin, questa sostanza chimica è nell'elenco dei pesticidi più tossici che avrebbero dovuto essere banditi anni fa». La stessa valutazione era stata fatta dall'Efsa, 17 anni fa.

QN il Resto del Carlino

Premio Vivere a Spreco Zero, al via le domande

Per la decima edizione ci sarà anche la categoria Acqua/Energia. Il fondatore Segrè: «Troviamo soluzioni»

Spreco alimentare, biodiversità, dieta mediterranea, economia circolare. Ma anche acqua ed energia. Sono questi i temi che la decima edizione del premio Vivere a Spreco Zero (iniziativa promossa da Last Minute market) vuole affrontare con l'obiettivo di raccogliere delle soluzioni e comportamenti virtuosi sempre più innovativi. Le categorie chiamate a candidarsi entro il 15 settembre sono 12: amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, cittadini, associazioni, economia circolare, innovAction, biodiversità, saggistica, dieta mediterranea, ortofrutta, e la speciale categoria acqua/energia.

Le domande dovranno pervenire attraverso il sito www.spreco-zero.it.



[zero.it](http://www.spreco-zero.it). Gli interessati invieranno i loro consigli di buone pratiche di prevenzione degli sprechi e azioni di sviluppo sostenibile in formato video della durata massima di 60 secondi realizzati in formato orizzontale o, in alternativa, inviando fino a tre foto collegate a una buona pratica o a comportamenti d'esem-

pio. Sia il video che le foto andranno accompagnati con un breve testo di illustrazione del suggerimento filmato o fotografato. I tre video e le tre foto più interessanti, secondo la Giuria 2022 del Premio, saranno pubblicati sul sito della campagna e premiati con omaggi di prodotti agroalimentari. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, giornata mondiale dell'alimentazione. Mentre i vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022 a Bologna.

«**Questa edizione** vuole lanciare una raccolta di buone pratiche soprattutto per la prevenzione e la riduzione del consumo dell'acqua e dell'energia», ha sottolineato il fondatore di Spreco Zero e presidente della giuria, **Andrea Segrè**. Poi ha aggiunto: «Siamo tutti coinvolti nella corsa a ostacoli verso il 2030 e gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Ecco perché la nostra call si rivolge a tutti, alla ricerca di buone abitudini da 'copiare'».

DAL 1887

IL GAZZETTINO

Il Comune promuove il premio ecologista "Vivere a Spreco Zero"

► Il concorso celebra le buone pratiche nel gestire le risorse

BRUGNERA

L'amministrazione comunale di Brugnera in prima linea per diffondere e condividere un'opportunità aperta a tutti: il premio "Vivere a Spreco Zero" 2022, il piccolo Oscar italiano della sostenibilità promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali.

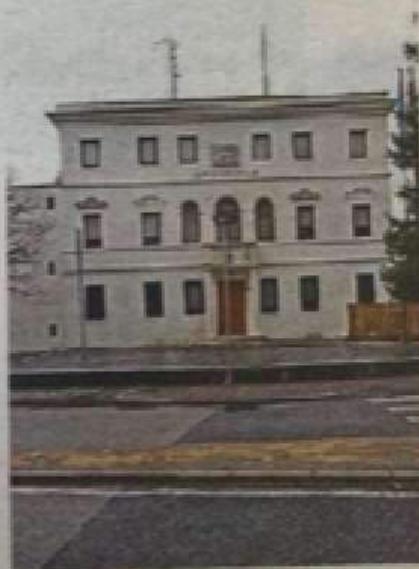
C'è tempo fino al 15 settembre per candidarsi: al centro del Premio ci sono le buone pratiche, via maestra verso il traguardo degli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Agenda Onu 2030, con un focus speciale dedicato ad acqua ed

energia. 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 ener-

gia, 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 concorso, 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. Le categorie in gara sono dodici: amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, cittadini, associazioni, economia circolare, "innovAction", biodiversità, saggistica, dieta mediterranea, ortofrutta e la speciale categoria acqua/energia. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 25 novembre. Il bando è consultabile sul sito sprecozero.it.

E.P.



CUORE AMBIENTALISTA Il municipio di Brugnera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il Giornale del Piemonte e della Liguria

'PAGINE DI SOSTENIBILITÀ', I QUATTRO FINALISTI DEL CONTEST DI SAGGISTICA

Sono quattro i libri finalisti della III edizione del contest di saggistica 'Pagine di sostenibilità', promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. Filo rosso della selezione 2022 è 'Visioni di antropocene', «un tema - spiegano i curatori del riconoscimento **Andrea Segrè**, Daniela Volpe e Luca Falasconi - che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano». Ecco dunque i finalisti di 'Pagine di sostenibilità' 2022: sono 'La filosofia di Jurassic Park' di Nicolas Michaud e Jessica Watkins (Mimesis Edizioni); 'Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza', di Rupa Marya e Raj Patel (Feltrinelli), 'I dinosauri che volano tra noi' di Francesco Barberini (Salani) e 'La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile', di G ael Giraud (Libreria Editrice Vaticana).

Pagine di sostenibilità

I quattro finalisti del contest di saggistica

■ Sono quattro i libri finalisti della III edizione del contest di saggistica 'Pagine di sostenibilità', promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. Filo rosso della selezione 2022 è 'Visioni di antropocene', "un tema - spiegano i curatori del riconoscimento **Andrea Segrè**, Daniela Volpe e Luca Falasconi - che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano". Ecco dunque i finalisti di 'Pagine di sostenibilità' 2022: sono 'La filosofia di Jurassic Park' di Nicolas Michaud e Jessica Watkins (Mimesis Edizioni); 'Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza', di Rupa Marya e Raj Patel (Feltrinelli), 'I dinosauri che volano tra noi' di Francesco Barberini (Salani) e 'La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile', di G ael Giraud (Libreria editrice Vaticana).

Buonasera

“PAGINE DI SOSTENIBILITÀ”, I QUATTRO FINALISTI DEL CONTEST DI SAGGISTICA

Sono quattro i libri finalisti della III edizione del contest di saggistica 'Pagine di sostenibilità', promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale.

Filo rosso della selezione 2022 è 'Visioni di antropocene', "un tema - spiegano i curatori del riconoscimento **Andrea Segrè**, Daniela Volpe e Luca Falasconi - che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano". Ecco dunque i finalisti di 'Pagine di sostenibilità' 2022: sono 'La filosofia di Jurassic Park' di Nicolas Michaud e Jessica Watkins (Mimesis Edizioni); 'Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza', di Rupa Marya e Raj Patel (Feltrinelli), 'I dinosauri che volano tra noi' di Francesco Barberini (Salani) e 'La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile', di G ael Giraud (Libreria Editrice Vaticana).



la Repubblica

Green & Blue

L'innovazione per la sostenibilità e l'ambiente

IL PREMIO



Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.



la Repubblica

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10ª edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".

- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".

- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".



la Repubblica

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.



la Repubblica

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

R

Green&Blue

LA STAMPA

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

R

Green&Blue

LA STAMPA

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaio, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

R

Green&Blue

LA STAMPA

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

R

Green&Blue

LA STAMPA

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

HUFFPOST

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10ª edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

R

Green&Blue

HUFFPOST

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaio, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

R

Green&Blue

HUFFPOST

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTS H2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

R

Green&Blue

HUFFPOST

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

R

Green&Blue

IL SECOLO XIX

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10ª edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

R

Green&Blue

IL SECOLO XIX

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

R

Green&Blue

IL SECOLO XIX

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

R

Green&Blue

IL SECOLO XIX

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

il manifesto

quotidiano comunista

l'ExtraTerrestre



8

l'ExtraTerrestre
24 novembre 2022

ARBOR MAXIMA

Dalla società alle imprese ai comuni, i vincitori delle buone pratiche contro gli sprechi



La cerimonia del premio «Vivere a spreco zero» (presiede la giuria **Andrea Segrè**) si terrà martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo Accursio, ore 15). Si tratta di premiare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, attraverso l'ideazione di 12 categorie

pensate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese. «Abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico ad ogni livello», spiega il fondatore del premio **Andrea Segrè**. Ecco alcuni vincitori della decima

edizione. Nella categoria «enti pubblici», premiato il Comune di Imola per il progetto «Non si butta via niente». Per la categoria «energia/acqua», sul podio la start up «CTS H2» di Brugnera per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana. Per la

categoria «imprese» vince «Canù», la prima cannuccia prodotta in pasta biologica che non inquina. Quanto alla categoria «innovazione», menzione all'Università di Parma con il progetto «Ipsus» per il recupero di proteine estratte da bucce di alcune filiere vegetali. Per la

«biodiversità» vince invece l'Università Cattolica di Milano con un progetto scientifico per la tutela delle biodiversità. Per l'economia circolare, premiato il distretto del riutilizzo «Le radici di Formigine». Altri attestati a molte buone pratiche arrivate dalla società civile.

IL GAZZETTINO

VII

Pordenone

G

Giovedì 24 Novembre 2022
www.gazzettino.it

L'idrogeno verde nasce a Brugnera: un premio per Cts H2

INNOVAZIONE

BRUGNERA Cts H2 lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud. Eppure è una startup di Brugnera e ha recentemente brevettato una procedura per produrre idrogeno "verdissimo", ideale per le Comunità energetiche rinnovabili. Il sistema, che sfrutta l'acqua piovana, ha come fine ultimo quello di produrre energia etica e solidale. La tecnologia utilizza l'acqua raccolta per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti

energetiche rinnovabili devono fronteggiare, ovvero l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio.

L'invenzione non è passata inosservata, e l'azienda si è aggiudicata il Premio Vivere a spreco zero 2022 nella speciale categoria "acqua/energia". «Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale»: queste le ragioni annunciate ieri dalla giuria del premio. Al tavolo siedono il fondatore di Spreco Zero, l'agroecologo **Andrea Segrè**, e gli ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore



STATI UNITI E COREA DEL SUD I mercati di riferimento di Cts H2

di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030» ha commentato **Andrea Segrè**. «Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli obiettivi dell'Agenda 2030». La cerimonia di premiazione è prevista per martedì 29 novembre alle 15 a Bologna, a Palazzo d'Accursio. Si potrà seguire anche in streaming sul canale YouTube della campagna Spreco Zero.

Nonostante l'azienda sia relativamente giovane, il know how di Cts H2 affonda le sue radici nell'esperienza trentennale dei suoi fondatori in diversi settori industriali ed energetici. Cts H2 si sta impegnando per sviluppare

tecnologie orientate verso il futuro nei propri mercati di riferimento, impiegando la propria esperienza e competenza acquisita nella tecnologia dei prodotti composti per accrescere la sua posizione in nuovi mercati. L'obiettivo primario è la diffusione capillare della tecnologia a idrogeno e fuel-cell da applicazioni industriali fino a quelle domestiche, con attenzione particolare ai sistemi integrati per alimentare postazioni in luoghi remoti non raggiungibili dalla rete elettrica. Cts H2 crede nell'idrogeno, nelle sue applicazioni su vasta scala e in quello che in futuro può rappresentare in fatto di risparmio e convenienza energetica.

Enrico Padovan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Messaggero Veneto

32 AZZANO DECIMO - FIUME VENETO - ZONA DEL MOBILE

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE 2022
MESSAGGERO VENETO

BRUGNERA

Idrogeno dall'acqua piovana Premiata azienda innovativa

Riconoscimento nazionale "Vivere a spreco zero" alla startup Cts H2
La società ha sviluppato una tecnologia per ottenere calore ed energia green

BRUGNERA

Energia etica e solidale. A Brugnera la startup Cts H2, che lavora perlopiù fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un brevetto per produrre idrogeno "verde", ideale per le cosiddette comunità energetiche rinnovabili, cioè i gruppi di soggetti organizzati per produrre e condividere localmente l'energia sviluppata da fonti rinnovabili. Il sistema studiato dalla startup friulana utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e quindi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Tale tecnologia permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, ovvero l'intermittenza nei rifornimenti, dovuta a vari fattori, pure climatici: ciò senza utilizzare



L'impianto per produrre idrogeno dall'acqua piovana realizzato dalla startup di Brugnera

batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio.

TECNOLOGIA ANTI-CRISI

Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa

in tempi di crisi energetica globale, a Cts H2 è stato assegnato il premio nazionale Vivere a spreco zero 2022, nella speciale categoria acqua-energia. Lo ha annunciato la giuria del premio, guidata dal fondatore di Spreco zero,

l'agroecologista **Andrea Segre**, affiancato dagli ambasciatori di buone pratiche della campagna Spreco zero, la divulgatrice scientifica Elina Liotta e l'autore e conduttore della trasmissione Rai "Caterpillar" di Radio2, Mas-

simo Cirri. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – ha dichiarato Segre –. Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli obiettivi dell'Agenda 2030».

CAMPAGNA SPRECO ZERO

Il riconoscimento, giunto quest'anno alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco zero di Last minute market con il patrocinio

L'iniziativa fa capo alla campagna di Last minute market sostenuta dal Governo

dei ministeri della Transizione ecologica, degli Affari esteri, della Cooperazione internazionale e del lavoro e delle Politiche sociali, con la partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la rappresentanza della Commissione europea in Italia, dell'Anci, della Regione Emilia Romagna. Dodici le categorie in gara: dalle amministrazioni pubbliche alle imprese e alle scuole, dai cittadini e dalle associazioni all'economia circolare. La cerimonia di premiazione è in programma martedì prossimo a Bologna (si potrà seguire anche in streaming sul canale Youtube della campagna nazionale Spreco zero). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

pagina **8**

Bologna *Cronaca*

OGGI IL PREMIO A PALAZZO D'ACCURSIO

Vivere senza sprechi Imola fa meglio di tutti

Il Comune di Imola vince con l'iniziativa "Non si butta via niente" a favore delle fasce più deboli della popolazione. L'Università di Parma sale sul podio col progetto "Ipsus" che trasforma in proteine gli scarti di zucca e uva. Si aggiudica un premio anche il distretto di riuso "Le radici di Formigine", lo spazio in cui i cittadini possono consegnare oggetti usati, perfetti per una seconda vita.

È un lungo elenco delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile quello che oggi sarà letto a Bologna per il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso ogni anno dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Gli Oscar della sostenibilità saranno assegnati alle 15 nella Sala Anziani del Comune. Andrea Segrè, che di Last Minute Market è stato l'ideatore, sarà affiancato dalla divulgatrice scientifica Eliana Liotta, dal conduttore di "Caterpillar" Massimo Cirri, dall'assessore Daniele Ara, moderati dal giornalista Antonio Cianciullo (diretta streaming sul Youtube di Spreco Zero). «La nostra ricognizione - spiega Segrè - è un segnale di fiducia nell'impegno della società per i prossimi anni: in questa 10ª edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico». Le dodici categorie di cui il riconoscimento è composto sono un



▲ **Andrea Segrè** Ideatore di Last Minute Market (foto Caab/Roberto Serra)

censimento dell'impegno degli enti locali, delle istituzioni e delle imprese in tutta Italia. L'Emilia-Romagna si afferma con tre buone pratiche vincitrici. A Imola va il primo premio nella categoria Enti Pubblici. Con "Non si butta via niente", l'amministrazione «alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quel-

la alle fasce deboli», recita la motivazione. Sui temi dell'innovazione, ha sbaragliato la concorrenza "Ipsus", progetto triennale guidato dalla ricercatrice Maria Paciulli dell'Università di Parma, che recupera le proteine estratte dai sottoprodotti di alcune filiere vegetali. Per l'Economia Circolare premiato il distretto "Le radici di Formigine" che occupa anche persone disabili. — **s.cam.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

Nasce lo Sprecometro: una app che rivela quanti soldi hai buttato sprecando il cibo

di Sabrina Camonchia



La creazione di giovani startupper guidati da Andrea Segré, padre del Last minute market. "Una sorta di termometro per valutare i comportamenti alimentari inconsapevoli"

BOLOGNA - Avete buttato nell'immondizia il pezzo di pane indurito, l'avanzo della sera precedente o l'insalata appassita in frigorifero? Una nuova web app misurerà quanto avete gettato via per valutare gli impatti sull'ambiente del vostro comportamento. Pronto nel giro di una settimana, sta per arrivare lo Sprecometro messo a punto da un gruppo di giovani startupper che fanno capo ad Andrea Segrè, fondatore anni fa dello spin off universitario Last Minute Market.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA

14 | SPETTACOLI

Martedì 29 Novembre 2022 Corriere di Bologna

BOLOGNA

Il premio «Vivere a spreco zero»



Bologna capitale delle buone pratiche di sviluppo sostenibile con la 10a edizione del premio «Vivere a spreco zero». Il fondatore del premio, l'agroeconomista Andrea Segrè, sarà affiancato dalla divulgatrice scientifica Eliana Liotta e da Massimo Cirri di «Caterpillar».

Palazzo d'Accursio

Piazza Maggiore

Dalle 15

LIBERTÀ

LIBERTÀ Martedì 29 novembre 2022

Piacenza e provincia / 11

La biodiversità insegnata ai giovani premio a Ilaria Negri

La ricercatrice della Cattolica oggi a Bologna per il Premio Vivere a spreco zero

PIACENZA

● Ilaria Negri, ricercatrice in Entomologia del Dipartimento di Produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, campus di Piacenza, sarà premiata oggi alle 15 a Palazzo d'Accursio, a Bologna, con il Premio Vivere a spreco zero, riconoscimento assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile.

A essere valso il premio a Negri è stato il progetto scientifico "From seed to spoon" (Dal seme al cucchiaino), che ha per capofila l'Università Cattolica, finanziato dall'Unione europea attraverso Erasmus Plus 2019 e finalizzato a educare i giovani alla tutela della biodiversità.

Il progetto, un piano scientifico educativo sulla filiera alimentare che ha avuto come target studenti europei e che è durato 3 anni, ha permesso di scoprire come arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e pulite, piene di frutta e farfalle. "Dal seme al cucchiaino" è infatti un progetto finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche a un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante, le api e le farfalle. Punta, inoltre, a monitorare e promuovere i servizi di approvvigionamento e di regolazione naturalmente presenti in tutti gli ecosi-



La ricercatrice Ilaria Negri

stemi:

per esempio la produzione di frutta e verdura, l'impollinazione, il controllo biologico degli infestanti.

Giunto alla decima edizione, il premio assegna i piccoli "Oscar della sostenibilità" all'interno di 12 categorie: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese, alle

Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. Si tratta di categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Alla ricercatrice Ilaria Negri il premio sarà consegnato nella categoria Biodiversità. Il Premio Vivere a Spreco Zero è assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market. red.cro.



OLIO CRUDO



SGOMBRO



ALICI

Omega 3 e hanno un profilo nutrizionale del tutto sovrapponibile a quello di ben più costosi branzini e orate», continua l'esperto. Per Donegani ci sono anche «alcune specie ittiche nostrane da rivalutare: grongo, alaccia, boga, cefalo, pesce sciabola e sugarello sono molto nutrienti e, abbondando nei nostri mari, hanno costi contenuti. A differenza dei pesci di grandi dimensioni, inoltre, non sono a rischio mercurio: può non essere facile

trovarli nei supermercati, ma anche pescherie e mercati ne sono forniti e spesso a buon prezzo».

EVITARE GLI SPRECHI

Un'analisi Coldiretti su dati Istat ha evidenziato che solo il 18% degli italiani ha ridotto la qualità degli acquisti: in questi casi, la partita per mettere d'accordo salute e portafoglio va giocata quindi su altri fronti. Il rapporto *Il caso Italia 2022* di Waste Watcher Internatio-

nal condotto nel contesto della campagna **Spresco Zero** di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, fotografa un Paese ben poco attento, con una media settimanale di 595,3 grammi di cibo pro-capite buttato nella spazzatura. «Il solo spreco domestico in Italia ha un valore economico stimato attorno ai 7,4 miliardi di euro l'anno», spiega Carlotta Franchi. «E pur se non è possibile quantificare il risparmio che ogni famiglia potrebbe ricavare, è certo che una maggior attenzione comporta sicuramente un alleggerimento della voce alimentazione nel bilancio familiare». Le strategie per evitare che il cibo finisca nella spazzatura? Ad esempio fare acquisti ponderati evitando di riempire a dismisura il carrello. Il 33% degli italiani lo riempie eccessivamente, timoroso di non aver cibo a sufficienza in dispensa, magari ricorrendo a sconti e offerte che spesso finiscono per incidere solo sullo spreco e non sul risparmio. Oppure si può andare a fare la spesa più volte a settimana e non un giorno per i successivi sette, perché in questo modo è più semplice quantificare le porzioni, ma anche recarsi al supermercato con una lista razionale e non affamati: studi scientifici hanno dimostrato che quando la pancia è vuota si tende ad acquistare più per gola che per necessità. Dopotutto il 47% degli italiani getta il cibo, e insieme i soldi, perché si dimentica di cosa ha comprato. «Un frigorifero e una dispensa ben ordinati sono preziosi alleati del risparmio», conclude Franchi, «così come lo è lo stendere un menù settimanale che aiuta sin dalla spesa a evitare il superfluo».

Rivalutare la cucina del riciclo

Dalle polpette alle frittate, dalle verdure ripiene alle zuppe miste. «Quella del riuso in cucina è una tradizione che merita di essere valorizzata perché permette di mettere in tavola piatti gustosi e nutrienti a costi contenuti», conferma Alberto Ritieni, docente di chimica degli alimenti all'Università Federico II di Napoli. «Frittate e torte salate, ad esempio, sono ottime ricette svuota-frigo da preparare con tutto quello che avanza, specialmente verdure e formaggi. Con il pane raffermo invece si può fare la classica torta paesana con cioccolato e uvette, trasformarlo in crocchette con formaggio grattugiato, latte, uova e un generoso trito di erbe aromatiche oppure usarlo, ammorlato con acqua, latte e olio, come base per la pizza. L'inverno è la stagione ideale per le vellutate zero-sprechi con gambi di

finocchio, foglie di sedano e torsoli di broccoli e cavolfiori. Se invece è il minestrone a essere avanzato, con uova e parmigiano si trasforma in polpette che conquistano persino i più piccoli. Le foglie appassite dell'insalata si passano in padella con aglio e peperoncino, quelle del sedano si frullano con pecorino e pinoli per un pesto insolito. L'acqua di cottura dei legumi, la cosiddetta aquafaba, si monta a neve, aiutandosi con un pizzico di zucchero, e si usa per preparare le meringhe oppure un soffice pan di Spagna con farina, amido di mais e zucchero. La frutta troppo matura per essere consumata si può trasformare in una purea da aggiungere all'impasto dei pancake o dei muffin. Persino la pasta scotta per errore non si butta: frullata con l'aggiunta di pere succose, uova, burro, zucchero e fecola si trasforma in una golosa torta».

Cibo recuperato per i bisognosi 'Spreco zero' premia il Comune

'Un s'bóta veja gnit' primo nella categoria enti pubblici
«Promuove un'efficace e buona pratica di prevenzione e aiuti»

Il Comune di Imola, con il progetto 'Un s'bóta veja gnet - Non si butta via niente', vince la 10ª edizione di 'Vivere a spreco zero' nella categoria enti pubblici. Il premio è promosso da Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la rappresentanza della commissione europea in Italia, Anci e Regione.

«L'iniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica – spiegano gli organizzatori –, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della



La presentazione del progetto 'Un s'bóta veja gnet' in Comune

popolazione». Il progetto imolese è stato realizzato attraverso tre assessorati (Ambiente, Welfare e Attività produttive), mentre le iniziative di recupero hanno coinvolto mensa Hera, Despar, Ecu, Crai, Conad, Clai e Autodromo. Erano 12 le categorie in gara. I vincitori sono stati annunciati dalla giuria, presieduta dall'agroe-

conomista Andrea Segrè, affiancato dagli ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna **Spreco Zero**, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Massimo Cirri. Premiazione martedì 29 alle 15 a Bologna (anche in streaming live sul canale YouTube della campagna **Spreco Zero**).

“Premio Vivere a Spreco Zero”

Riconoscimenti nazionali per Cacciola e Cancellieri

Attestata la professionalità e la qualità dei programmi di sostenibilità presentati

Marcello Bottari

Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA e Francesco Cancellieri presidente di AssoCEA sono tra i vincitori della 10ª edizione del «Premio Vivere a Spreco Zero». Un risultato di prestigio, che certifica il lavoro svolto in questi anni sul fronte della ecosostenibilità, della connotazione ecologica e nella promozione verso progetti, servizi o programmi nel rispetto dell'ambiente. Con il progetto «Futuri Cittadini Responsabili 2.0», presentato da Cacciola e Cancellieri, la Città dello Stretto ha ottenuto un risultato di assoluto prestigio in ambito nazionale, con prospettive uniche nella promozione della cultura ambientale.

Straordinario lo spaccato del-



Francesco Cancellieri (AssoCEA) e Giuseppe Cacciola (Nodo InFEA) autori del Progetto «Futuri Cittadini Responsabili 2.0» verranno premiati martedì a Bologna

le Associazioni italiane di cittadini che, con il proprio impegno, hanno offerto una miriade di esempi di buone pratiche. Tra i premi che hanno riscosso maggiore successo quello assegnato ai cittadini solidali di Matera che, grazie alla rete Cibus, hanno offerto un servizio di recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città. Menzione speciale anche ad AssoCEA Messina e Nodo InFEA, per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Il significativo riconoscimento del premio, che verrà conferito martedì alle 15 a Bologna, attesta in ambito nazionale i rappresentanti peloritani del Nodo InFEA e di AssoCEA in qualità di promotori di progetti con riferimento alla sostenibilità. Cancellieri e Cacciola, nel cammino intrapreso, si sono avvalsi della collaborazione della Città Metropolitana di Messina, del Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, dell'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio. Sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina hanno promosso l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile in 17 Istituzioni scolastiche siciliane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Premiato il progetto del Comune di Imola contro gli sprechi

Domani a Bologna l'assegnazione del riconoscimento per gli enti pubblici

IMOLA

Il Comune di Imola, grazie al progetto "Non si butta via niente", vince la decima edizione del premio "Vivere a spreco zero" nella categoria enti pubblici. La giuria (presieduta dall'agronomo, economista e fondatore di Last minute market Andrea Segrè, e composta dalla divulgatrice scientifica Eliana Liotta e dall'autore e conduttore della trasmissione "Caterpillar" di Rai Radio 2 Massimo Cirri) ha riconosciuto l'iniziativa come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bi-

sognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione.

La cerimonia di premiazione è in programma domani a Palazzo d'Accursio, a Bologna, e si potrà seguire anche in diretta streaming sul canale Youtube della campagna "Spreco zero" di Last Minute Market. «La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – commenta Segrè –. In questa decima edizione del premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello. Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, traguardo sempre più vicino e cruciale per il futuro dell'umanità».

Ritirato a Bologna dalla giunta l'ambito riconoscimento

Premio anti-spreco al Comune «Salvate 5 tonnellate di cibo»

Al primo posto il progetto "Un s'bota veja gnet" realizzato con Hera e Last minute market

Il Comune di Imola ha ritirato il premio "Vivere a spreco zero 2022", nella categoria enti pubblici, con il progetto *Un s'bota veja gnet - Non si butta via niente*, finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari. La cerimonia di premiazione si è svolta l'altro giorno a Bologna, a Palazzo D'Accursio alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta. Per l'amministrazione c'erano Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile, e Federica Ferri, dell'Ufficio Ambiente, insieme a Marco Poli di Hera Ambiente. La motivazione: «Il progetto del Comune di Imola alimenta sul territorio una fit-



Da sinistra Andrea Segrè (Last minute market), Elisa Spada e Federica Ferri

ta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione».

Nell'ambito della fase sperimentale durata 6 mesi, il progetto ha già portato al recupero di

circa 5 tonnellate di prodotti alimentari. «Viene riconosciuta l'efficacia e la concretezza di questo progetto - hanno dichiarato gli assessori coinvolti -, riuscito anche grazie alla collaborazione con Hera e Last Minute Market e in sinergia le associazioni del terzo settore»

Premiato il progetto imolese contro lo spreco

Il Comune di Imola ha vinto il premio "Vivere a spreco zero 2022", nella categoria enti pubblici, con il progetto "Un s'bota veja gnet - Non si butta via niente", finalizzato al recupero in città delle eccedenze



alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari. A ritirare il riconoscimento ieri a Bologna, Elisa Spada, assessora all'ambiente e

mobilità sostenibile, Federica Ferri dell'ufficio ambiente e Marco Poli di Hera Ambiente. La prima fase di sperimentazione si è conclusa nel giugno scorso, con il coinvolgimento di tre aziende e due enti no-profit, ha permesso di recuperare 5 tonnellate di eccedenze alimentari perfettamente utilizzabili. Grazie ai donatori che hanno già aderito all'iniziativa si stima di arrivare a recuperare oltre 10 tonnellate di eccedenze entro fine anno,

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

VI | MATERA E PROVINCIA

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Giovedì 1 dicembre 2022

Vivere a spreco zero premio nazionale a «Cittadini solidali»

● **MATERA.** E' stato conferito all'Associazione cittadini solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e ridistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il premio «Vivere a Spreco Zero 2022» assegnato nella categoria associazioni di volontariato. Il premio, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta martedì a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, **Pina Giordano**. «Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale» ha commentato la presidente Pina Giordano.

Il premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità.

[red.bas.]



Progetto di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari Premio Vivere a spreco zero consegnato a Bologna all'associazione cittadini solidali

E' stato conferito all'Associazione Cittadini Solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 assegnato nella categoria Associazioni di Volontariato.

Il premio, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta nella giornata del 29 novembre a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, Pina Giordano.

dano.

“Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale, ha commentato la presidente Pina Giordano al ritiro del premio.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest'anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

L'Edicola Sud

Puglia e Basilicata

L'EDICOLA DEL BUD | 1 DICEMBRE 2022

MATERA | 19

IL VOLONTARIATO IL RICONOSCIMENTO ASSEGNATO A BOLOGNA

Sconfiggere lo spreco di cibo La premiazione da Rete CiBus



È stato conferito all'associazione Cittadini Solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e ridistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il Premio "Vivere a Spreco Zero 2022" assegnato nella categoria associazioni di volontariato.

Il riconoscimento, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market,

con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta nei giorni scorsi a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, Pina Giordano. «Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale» ha commentato la presidente Pina Giordano al ritiro del premio. Il premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità.

“

**La kermesse
giunta alla decima edizione
è promossa
dalla campagna
"Spreco Zero"
di Last Minute Market**

Il primo giornale di economia e business diffuso nell'Isola

QUOTIDIANO DI SICILIA

Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No profit e Consumo

dal 1979

Quotidiano di Sicilia
Sabato 3 Dicembre 2022 **QdS**

CITTÀ METROPOLITANA

Riconoscimento in tema ambientale

MESSINA – A Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, si è svolta la decima edizione del “Premio Vivere a Spreco Zero” della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente Terra di Huffington Post.

Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”, fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione Ambiente Salvo Puccio. A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFea.

“Si tratta – hanno spiegato i rappresentanti della Città Metropolitana all'interno di una nota diffusa a seguito della premiazione - di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale”.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio.

EVENTO PROMOSSO DA BOLOGNA ASSIEME A REGIONE E MINISTERO

'Spreco zero', assegnati gli Oscar del riutilizzo Riconoscimenti a cittadini, aziende, Comuni e atenei

Bologna si conferma capitale delle buone pratiche di sviluppo sostenibile con la campagna **Spreco Zero** e la decima edizione del Premio nazionale Vivere a **spreco zero**, promossa con il patrocinio della Regione e dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2. Il contest ha l'obiettivo di «garantire una ricognizione fra le

migliori idee e progetti di valore scientifico, etico e tecnologico», ha spiegato il fondatore di **'Spreco zero'**, l'agroeconomista Andrea Segrè. Fra i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità spiccano l'azienda Canù, la startup CTS H2, il Comune di Imola, l'Università di Parma e la Cattolica di Milano, il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, i Cittadini solidali di Matera, Med Index e Melinda.



GAZZETTA DI MODENA

GAZZETTA DI MODENA

Domenica 4 Dicembre 2022 23

Un premio per il centro del riuso "Radici"

Formigine Nel 2022 ha ricevuto quasi 10mila e 500 oggetti, tornati nuovi



Il centro
Ha ricevuto l'importante premio nei giorni scorsi a Bologna per "Vivere a spreco zero"

Formigine Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casinalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco zero", categoria economia circolare.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

Il riconoscimento ottenuto

dal Centro vuole promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle pubbliche amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

La cerimonia è avvenuta a Bologna alla presenza del sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovannardi. Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta,

L'attività

La struttura è stata avviata nel 2019 e da allora è gestita dalla associazione "Tutto si muove"

che si concretizza all'interno del Centro del riuso intercomunale, di cui Formigine è capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione



per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Il premio è promosso dalla campagna **Spreco zero** di Last minute market con il patrocinio dei Ministeri della transizione ecologica, degli affari

esteri e della cooperazione internazionale e del lavoro e delle politiche sociali in sinergia con la rappresentanza della commissione europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Gazzetta del Sud

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Domenica 11 dicembre 2022

BARI CITTÀ | V

Sicurezza alimentare, ecco l'etichetta intelligente Uniba

Fornire al consumatore informazioni sui prodotti

BARBARA MINAFRA

● Riconoscere a colpo d'occhio il prodotto che unisce nutrizione, salute e ambiente, dieta mediterranea e sostenibilità ambientale. L'Università di Bari ha ideato il Med-Index, un nuovo sistema di classificazione alimentare capace di tradurre visivamente tutti questi obiettivi, in modo da agevolare la scelta tra la marea di marche e confezioni sugli scaffali del supermercato. Fornire al consumatore, con un'etichettatura nutrizionale fronte pacco e di facile lettura, tutte le informazioni necessarie per confrontare i prodotti e valutare se soddisfino o meno le proprie esigenze dietetiche, consente di fare scelte consapevoli. Promuovere un'alimentazione sana significa fare prevenzione a malattie come l'obesità, in particolare nell'infanzia, il cancro, il diabete.

«L'etichetta intelligente» ideata da Uniba in collaborazione con la Società Italiana di Medicina Ambientale (Sima), non usa un algoritmo ma una combinazione di 27 criteri che olisticamente fotografano il prodotto in base a tre pilastri di sostenibilità: nutrizionale, ambientale e sociale.

«Dal punto di vista nutrizionale è più sostenibile - spiega la prof.ssa Maria Lisa Clodoveo del Dipartimento interdisciplinare di Medicina Uniba - un prodotto fresco, locale e stagionale, DOP o IGP, ricco di prebiotici e probiotici, con un claim nutrizionale salutistico».

«Da un punto di vista ambientale è più sostenibile un prodotto a residuo zero, meglio se biologico, ottenuto con energie 100% sostenibili e con una bassa impronta di carbonio e di acqua» dice il presidente Sima, Alessandro Miani.

«Da un punto di vista sociale è più sostenibile un prodotto ottenuto nel rispetto delle norme che regolano i contratti di lavoro, che assicurano una equa distribuzione del reddito lungo la filiera, le cui aziende si impegnano in azioni di educazione alimentare, equità di genere e riduzione del gap generazionale» aggiunge la prof.ssa Filomena Corbo del Dipartimento di Farmacia e coordinatrice del Centro "Cibo in Salute" dell'Università di Bari.

Med-Index ha appena vinto il Premio Vivere a spreco zero nella categoria Dieta Mediterranea. Promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, l'Ance e la Regione Emilia Romagna.

Il Progetto Med Index è supportato dal Ministero dell'Università e della Ricerca e, con le risorse Pon Ricerca e Innovazione 2020, ha permesso di attivare al Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università di Bari un dottorato di ricerca sul tema dell'Innovazione nel corso in Metabolism, Aging And Social Medicine. Il nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari è stato pubblicato sulla rivista internazionale Journal of Functional Foods e risponde alla sfida lanciata dall'Unione Europea per il 2024 con la strategia Farm to Fork, il piano decennale per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

GAZZETTA DI PARMA

GAZZETTA DI PARMA

Martedì 13 dicembre 2022 | 29

Riconoscimento A Ilaria Negri il premio «From seed to spoon»



» Il progetto scientifico si chiama «From seed to spoon» (Dal seme al cucchiaino). Ed è valso a Ilaria Negri di Basilicanova, ricercatrice in Entomologia del Dipartimento di produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, il Premio «Vivere a

spreco zero» 2022, assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile. La consegna del riconoscimento si è tenuta nei giorni scorsi, a Palazzo d'Accursio, a Bologna. «From seed to spoon», che vede come capofila l'Università Cattolica ed è finanziato dall'Unione

europea attraverso Erasmus Plus 2019, ha lo scopo d'educare i giovani alla tutela della biodiversità, ambientale e culturale. Il progetto è finalizzato anche ad arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e piene di frutta, verdura, farfalle e specie in via d'estinzione.

26/11/22

Rai Radio 2

Caterpillar

**servizio andato in onda il
26 Novembre alle 18:30**



29/11/22

Rai Radio 2

**servizio andato in onda
il 29 Novembre alle 00:35**



TGR Emilia Romagna

edizione delle 19:30

Visibile qui: <https://www.rainews.it/tgr/emiliaromagna/notiziari/video/2022/11/TGR-Emilia-Romagna-del-29112022-ore-1930-2b13c15f-30d1-4fe4-9c78-cee970566c25.html>





ANSAit

Al via candidature per premio Vivere a Spreco Zero

Partecipazione è possibile fino al 15 settembre



(ANSA) - ROMA - Aperte fino al 15 settembre le candidature per la 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero.

L'iniziativa, che riguarda enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, ruota intorno a una vasta rete di categorie: dallo spreco alimentare alla biodiversità, dalla dieta mediterranea alla promozione dell'economia circolare fino ai temi centrali di questo 2022 di guerra e siccità, acqua ed energia. Nello specifico le categorie per partecipare sono Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Acqua / Energia.

Tutte le sezioni- informa una nota- diventeranno piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità, promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, e con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci- Associazione nazionale comuni italiani, Regione Emilia Romagna. Al centro del premio le buone pratiche. Le candidature dovranno pervenire attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna. "Se il cambiamento climatico- afferma il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè - sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata con la drammatica guerra in Ucraina si ulteriormente acuita la crisi energetica, la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione e consumo sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso del prossimo inverno e negli anni a venire". (ANSA).



Buone pratiche green, al via il Premio Vivere a Spreco Zero

30 giugno 2022 | 13.43
LETTURA: 3 minuti



C'è tempo fino al 15 settembre 2022 per candidarsi alla decima edizione: 12 categorie con un focus speciale acqua/energia



Ascolta questo articolo ora...



Al via la decima edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**. C'è tempo fino al 15 settembre 2022 per candidarsi: al centro, ancora una volta, le Buone Pratiche green per 12 categorie (Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua/Energia).



I premi sono promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, e con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

"Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista e accademico **Andrea Segrè** - con la drammatica guerra in Ucraina si è ulteriormente acuita la crisi energetica: la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione e consumo sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso del prossimo inverno e negli anni a venire. La decima 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 potranno segnalare le loro best practice, 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. Tutti siamo coinvolti nella corsa a ostacoli verso il 2030 e gli Obiettivi di sviluppo sostenibile".

"In un momento di crisi come quello attuale è davvero importante conformarsi a sistemi che riducano gli sprechi e le perdite alimentari - spiega **Marina Sereni, viceministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale** - Il ministero degli Esteri ha ben chiara questa priorità. Una campagna nazionale per il contrasto al food loss and waste richiede tempo per produrre risultati concreti. Tuttavia, è ora che bisogna iniziare. L'Italia ha un grande potenziale e grandi eccellenze in questo settore, che può mettere a disposizione e può impiegare per impostare piani nazionali anti-spreco".

"Sono convinta che anche quest'anno ci sarà una grande partecipazione - osserva il **sottosegretario alla Transizione Ecologica Vannia Gava** - Il Premio sarà utile per capire in quale direzione va il Paese in relazione a temi come la prevenzione degli sprechi, che è anche un dovere civile, l'economia circolare, la promozione della biodiversità. La sensibilizzazione è importante per tutti e in particolare per le giovani generazioni. Puntare alla sostenibilità e realizzare la transizione ecologica significa anche prevenire lo spreco in ogni sua forma e nelle abitudini quotidiane, serve il contributo di tutti: enti pubblici, imprese e cittadini".



Vivere a spreco zero, 4 finalisti per 'Pagine di sostenibilità'

La premiazione il 29 novembre a Bologna



(ANSA) - ROMA, 31 OTT - "La filosofia di Jurassic Park" (Mimesis Edizioni) di Nicolas Michaud e Jessica Watkins, "Inflamed /Infiammazione.

Medicina, conflitto e disuguaglianza" (Feltrinelli) di Rupa Marya e Raj Patel, "I dinosauri che volano tra noi" (Salani) di Francesco Barberini e "La rivoluzione dolce della transizione ecologica.

Come costruire un futuro possibile" (Libreria Editrice Vaticana) di Gäel Giraud. Sono quattro i libri finalisti della 3/a edizione del contest di saggistica "Pagine di sostenibilità", promosso nell'ambito del Premio "Vivere a spreco zero" che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. I vincitori saranno premiati martedì 29 novembre a Bologna, a Palazzo D'Accursio, alle 15.

Filo rosso della selezione 2022 è "Visioni di antropocene".

"Un tema - spiegano i curatori del riconoscimento Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi - che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire".

"Una quaterna finalista - osservano ancora i curatori - che include quattro libri molto diversi per autori, presupposti, visione teorica e contenuti, ma straordinariamente affini per sensibilità e per la capacità di richiamarci a una 'last call' indifferibile". A quasi trent'anni dal primo film di Steven Spielberg "La filosofia di Jurassic Park" a cura di Nicolas Michaud e Jessica Watkins mette a fuoco "l'avvertimento" lanciato da Jurassic Park e i risvolti filosofici, scientifici e antropologici della saga.

Con "Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza" l'accademico e attivista Raj Patel mette in correlazione al nostro corpo la società e il pianeta in fiamme, insieme al medico dell'Università della California Rupa Marya.

Ne "I dinosauri che volano tra noi" del quindicenne Francesco Barberini, nominato dal presidente Mattarella Alfieri della Repubblica Italiana per meriti scientifici e divulgativi, scorrono il racconto dell'evoluzione e la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria più pericolosa per la terra: l'essere umano.

"La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile" di Gäel Giraud è un libro-manifesto su come orientarsi nei cambiamenti necessari che l'Enciclica Laudato Si' di Papa Francesco propone a tutti.

(ANSA).



'Pagine di sostenibilità', i quattro finalisti del contest di saggistica



Sono quattro i libri finalisti della III edizione del contest di saggistica 'Pagine di sostenibilità', promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. **Filo rosso della selezione 2022 è 'Visioni di antropocene'**, "un tema - spiegano i curatori del riconoscimento Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi - che punta lo sguardo sull'**impatto devastante dell'azione umana sulla Terra** e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano".

"Una quaterna finalista - osservano ancora i curatori - che include quattro libri molto diversi per autori, presupposti, visione teorica e contenuti, ma straordinariamente affini per sensibilità e per la capacità di richiamarci a una "last call" indifferibile".

'Pagine di sostenibilità' rientra nella decima edizione del Premio Vivere a spreco zero, riconoscimenti italiani della sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia inoltre con Anci, la Rappresentanza permanente della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna.

I vincitori saranno premiati martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo D'Accursio, alle 15). Vincitori della categoria Pagine di sostenibilità, dedicata alla saggistica e promossa in partnership con Eni, sono stati nel 2021 lo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 la divulgatrice scientifica Eliana Liotta.



Buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero

(Adnkronos) – Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest'anno alla sua decima edizione, annuncia i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. "La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori della decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che 'fanno futuro', il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Nella categoria Biodiversità vince l'Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'Isis Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Straordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto Fcr2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell'Università di Bari. E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero.

The logo for ANSA.it, featuring the text "ANSA.it" in white, bold, sans-serif font on a green rectangular background.

Vivere a Spreco Zero, a Bologna la consegna dei premi

Il contest si propone come una guida alle buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 29 NOV - Festeggia la sua 10/ma edizione, con un palmares di vincitori che spaziano dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole alle associazioni, il contest Vivere a spreco zero della campagna Spreco Zero.

Il contest- informa una nota- si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Fra i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità, assegnati oggi a Bologna con il patrocinio dei ministeri della Transizione ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, spicca, nella categoria aziende, Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm mentre nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (Pordenone), per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana.

Tra gli altri, vincitori, per citarne alcuni, viene segnalato il premio per la categoria InnovAction all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe) . Il Comune di Imola, con il progetto "Non si butta via niente", vince nella categoria Enti Pubblici.

Liniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. (ANSA).

LA SICILIA

Buone pratiche green, al via il Premio Vivere a Spreco Zero

Di Redazione | 30 giu 2022



Al via la decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero. C'è tempo fino al 15 settembre 2022 per candidarsi: al centro, ancora una volta, le Buone Pratiche green per 12 categorie (Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua/Energia). I premi sono promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, e con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna. "Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista e accademico Andrea Segrè - con la drammatica guerra in Ucraina si è ulteriormente acuita la crisi energetica: la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione e consumo sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso del prossimo inverno e negli anni a venire. La decima 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 potranno segnalare le loro best practice, 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. Tutti siamo coinvolti nella corsa a ostacoli verso il 2030 e gli Obiettivi di sviluppo sostenibile". "In un momento di crisi come quello attuale è davvero importante conformarsi a sistemi che riducano gli sprechi e le perdite alimentari - spiega Marina Sereni, viceministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - Il ministero degli Esteri ha ben chiara questa priorità. Una campagna nazionale per il contrasto al food loss and waste richiede tempo per produrre risultati concreti. Tuttavia, è ora che bisogna iniziare. L'Italia ha un grande potenziale e grandi eccellenze in questo settore, che può mettere a disposizione e può impiegare per impostare piani nazionali anti-spreco". "Sono convinta che anche quest'anno ci sarà una grande partecipazione - osserva il sottosegretario alla Transizione Ecologica Vannia Gava - Il Premio sarà utile per capire in quale direzione va il Paese in relazione a temi come la prevenzione degli sprechi, che è anche un dovere civile, l'economia circolare, la promozione della biodiversità. La sensibilizzazione è importante per tutti e in particolare per le giovani generazioni. Puntare alla sostenibilità e realizzare la transizione ecologica significa anche prevenire lo spreco in ogni sua forma e nelle abitudini quotidiane, serve il contributo di tutti: enti pubblici, imprese e cittadini". Le candidature dovranno pervenire attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 29 novembre, a Bologna.



LIBRI PER LA SOSTENIBILITA': ECCO I FINALISTI DELLA SAGGISTICA, PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2022



Di Redazione

🕒 Ott 31, 2022



Sono quattro i libri finalisti della 3ª edizione del contest di saggistica "Pagine di sostenibilità", promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. Filo rosso della selezione 2022 è "Visioni di antropocene": «un tema – spiegano i curatori del riconoscimento Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi – che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano». Ecco dunque i finalisti di "Pagine di sostenibilità" 2022: sono "La filosofia di Jurassic Park di Nicolas Michaud e Jessica Watkins" (Mimesis Edizioni); "Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza", di Rupa Marya e Raj Patel (Feltrinelli), "I dinosauri che volano tra noi" di Francesco Barberini (Salani) e "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile, di G ael Giraud (Libreria Editrice Vaticana). «Una quaterna finalista – osservano ancora i curatori – che include 4 libri molto diversi per autori, presupposti, visione teorica e contenuti, ma straordinariamente affini per sensibilit  e per la capacit  di richiamarci a una "last call" indifferibile».

I LIBRI FINALISTI DI PAGINE DI SOSTENIBILITA' 2022.

A quasi trent'anni dal primo film di Steven Spielberg "La filosofia di Jurassic Park", il saggio a cura di Nicolas Michaud e Jessica Watkins, ha messo a fuoco "l'avvertimento" lanciato da Jurassic Park e i risvolti filosofici, scientifici e antropologici della saga, a partire dal delirio antropocentrico e dalla pretesa dell'essere umano di modificare a proprio piacimento il mondo che lo circonda. Con "Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza", l'accademico e attivista Raj Patel insieme al medico dell'Universit  della California Rupa Marya mettono in correlazione al nostro corpo la societ  e il pianeta in fiamme. Per guarire serve una medicina profonda: radicale, globale. Il saggio, coraggioso e originalissimo,   un viaggio nel corpo umano, nel nostro sistema immunitario, circolatorio, digestivo, respiratorio, riproduttivo, connettivo, endocrino e nervoso. Ma, a differenza di un tradizionale libro di anatomia, questo itinerario illumina le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici. "I dinosauri che volano tra noi", di Francesco Barberini,   molto pi  della prova divulgativa di un quindicenne con capacit  di ricerca e di comunicazione fuori dal comune. Fra le pagine del sesto libro di Barberini, che a soli 10 anni, ha ricevuto dal Presidente Mattarella l'attestato di Alfiere della Repubblica Italiana per meriti scientifici, scorre il racconto dell'evoluzione e la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria pi  pericolosa per la terra: l'essere umano. Innumerevoli specie di uccelli sono oggi a rischio di estinzione per la perdita di biodiversit , cos  come per la caccia e per molte altre cause legate all'inquinamento ambientale. Infine "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile", di G ael Giraud, spiega attraverso un libro-manifesto come orientarsi nei cambiamenti necessari che l'Enciclica Laudato Si' di Papa Francesco propone a tutti, per avere cura della casa comune e costruire il nostro domani. Direttore del Programma per la giustizia ambientale della Georgetown University, a Washington e teorico della transizione ecologica, G ael Giraud esprime la convinzione che sia necessario implementare oggi in tutto il mondo il processo di transizione ecologica: passare cio  da una societ  fondamentalmente basata sulle energie fossili ad una fondata sulle rinnovabili.



Francesco Barberini

PREMIAZIONI: MARTED  29 NOVEMBRE 2022

"Pagine di sostenibilit " rientra nella 10ª edizione del Premio Vivere a spreco zero, i piccoli "Oscar" italiani della sostenibilit  promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia inoltre con ANCI, la Rappresentanza permanente della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna. I vincitori saranno premiati marted  29 novembre a Bologna (Palazzo D'Accursio, ore 15). Vincitori della categoria Pagine di sostenibilit , dedicata alla saggistica e promossa in partnership con ENI, sono stati nel 2021 lo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 la divulgatrice scientifica Eliana Liotta. Info e dettagli sprecozero.it

QUOTIDIANO NAZIONALE

Al via candidature per premio Vivere a Spreco Zero

Partecipazione è possibile fino al 15 settembre



(ANSA) - ROMA - Aperte fino al 15 settembre le candidature per la 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero.

L'iniziativa, che riguarda enti pubblici, imprese, scuole, cittadini, associazioni, ruota intorno a una vasta rete di categorie: dallo spreco alimentare alla biodiversità, dalla dieta mediterranea alla promozione dell'economia circolare fino ai temi centrali di questo 2022 di guerra e siccità, acqua ed energia. Nello specifico le categorie per partecipare sono Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, Acqua / Energia.

Tutte le sezioni- informa una nota- diventeranno piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità, promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, e con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci- Associazione nazionale comuni italiani, Regione Emilia Romagna. Al centro del premio le buone pratiche. Le candidature dovranno pervenire attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna. "Se il cambiamento climatico- afferma il fondatore Spreco Zero Andrea Segrè - sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata con la drammatica guerra in Ucraina si ulteriormente acuita la crisi energetica, la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione e consumo sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso del prossimo inverno e negli anni a venire". (ANSA).



Al via la decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero con un focus speciale su acqua ed energia

Dall'economia circolare alla prevenzione e riduzione degli sprechi, dall'innovazione per la sostenibilità alla promozione della biodiversità e della dieta mediterranea. Il bando resterà aperto per tutti fino al 15 settembre 2022! Intanto la mappa dello spreco in Italia rivela che al top delle scelte e dell'impegno personale per lo sviluppo sostenibile svetta la raccolta differenziata, quasi un plebiscito che il 92% dei cittadini dichiara di praticare ogni giorno.

Settantacinque 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 2022, 10^a edizione** dei piccoli "Oscar" italiani della sostenibilità promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna

C'è tempo fino al 15 settembre 2022 per candidarsi: al centro del Premio, ancora una volta, le Buone Pratiche, via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'Agenda ONU 2030, con un focus speciale dedicato, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, ai temi di acqua ed energia: «Se il cambiamento climatico sta presentando il conto e la grande sete si è aggravata – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista e accademico **Andrea Segrè** – con la drammatica guerra in Ucraina si ulteriormente acuita la crisi energetica: la diversificazione nell'approvvigionamento e le strategie di transizione energetica verso modelli di produzione e consumo sostenibile richiederanno comunque la massima attenzione per garantire a tutti condizioni di vita adeguate, nel corso del prossimo inverno e negli anni a venire. La 10^a 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 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. Tutti siamo coinvolti nella corsa a ostacoli verso i 2030 e gli Obiettivi di sviluppo sostenibile».

«In un momento di crisi come quello attuale è davvero importante conformarsi a sistemi che riducano gli sprechi e le perdite alimentari. – ha spiegato **Marina Sereni**, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale – Il Ministero degli Esteri ha ben chiara questa priorità. Una campagna nazionale per il contrasto al food loss and waste richiede tempo per produrre risultati concreti. Tuttavia, è ora che bisogna iniziare. L'Italia ha un grande potenziale e grandi eccellenze in questo settore, che può mettere a disposizione e può impiegare per impostare piani nazionali anti-spreco».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

«Sono convinta che anche quest'anno ci sarà una grande partecipazione – ha dichiarato il Sottosegretario alla Transizione Ecologica **Vannia Gava**, nel suo intervento – Il Premio sarà utile per capire in quale direzione va il Paese in relazione a temi come la prevenzione degli sprechi, che è anche un dovere civile, l'economia circolare, la promozione della biodiversità. La sensibilizzazione è importante per tutti e in particolare per le giovani generazioni. Puntare alla sostenibilità e realizzare la transizione ecologica significa anche prevenire lo spreco in ogni sua forma e nelle abitudini quotidiane, serve il contributo di tutti: enti pubblici, imprese e cittadini».

Nel suo intervento, **Roberto Natale**, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG, ha sottolineato l'importanza di «Rendere ancora più popolare la lotta agli sprechi, mettere il grande potenziale comunicativo della Rai al servizio dei temi dell'economia circolare, arrivare nelle case delle persone con l'ambizione di cambiare i nostri comportamenti quotidiani: questi sono tra i compiti più interessanti e attuali che può assegnare a sé stesso il servizio pubblico. Già la Rai fa molto, con campagne che hanno aperto la strada; ma vuole essere ancora più incisiva e influente. È anche per questo che la neonata direzione Rai Per la Sostenibilità dà volentieri il suo pieno sostegno al Premio».

«È stato facile – ha commentato la divulgatrice scientifica **Elia Liotta**, Ambasciatrice di Sostenibilità 2022 della campagna Spreco Zero – con l'aria condizionata e le docce, per gli esseri umani privilegiati di questa Terra, quelli che consumano più energia, isolarsi dai fastidi del clima. Ma noi siamo invece del tutto dipendenti dall'ambiente e non abbiamo modo di sfuggire ai limiti della natura. Perché noi siamo natura e perché il clima non è solo qualcosa che accade, ma qualcosa che costruiamo, giorno dopo giorno. Il sistema alimentare incide per un terzo sulla produzione di gas serra, per questo gli esperti suggeriscono di virare verso una dieta che abbia una base vegetale, come la dieta mediterranea delle origini. Il cibo gentile per il pianeta è lo stesso che salvaguarda la salute del nostro corpo. E la "rivoluzione delle forchette" include anche una strada semplice nella quale possiamo impegnarci ogni giorno: non sprecare acqua, non sprecare cibo».

«Stiamo tutti in un equilibrio un po' instabile fra la siccità, la carenza d'acqua, una guerra molto vicina a noi e i postumi di pandemia – sperando che siano tali – ha osservato l'altro Ambasciatore di Sostenibilità 2022 della campagna Spreco Zero, **Massimo Cirri**, giornalista e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 – Possiamo però guadagnare in stabilità facendo attenzione a come usiamo le cose: qualsiasi atteggiamento legato all'antispreco e ai gesti rispettosi un po' ci salva questo dobbiamo fare adesso come persone, come comunità e come cittadinanza, rendendo questo approccio una tendenza. Il tempo non è tantissimo: siamo tutti un po' in affanno, noi e la terra. Il Premio Vivere a Spreco Zero propone di cucire i rapporti che ci legano gli uni agli altri, i nostri piccoli gesti individuali con le grandi scelte della politica nel mondo. Se si rompe l'equilibrio torniamo in affanno ... ma ce la faremo ...».

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

«E' cruciale sottolineare –ha aggiunto **Luca Falasconi** responsabile scientifico del Premio Vivere a Spreco Zero – come sia fondamentale il contributo di ogni cittadino nella lotta al cambiamento climatico. Non dobbiamo pensare che l'apporto di ogni singola persona sia come una goccia nel mare, perché la portata del contributo di ognuno di noi è ben maggiore. Se creiamo un ponte tra spreco – cibo – acqua, vedremo come azzerare lo spreco di cibo domestico, di ognuno di noi, vuol dire evitare lo spreco di una quantità di acqua (quella utilizzata per produrlo, trasformarlo, trasportarlo ecc. ecc.) che è ricompresa tra i 600 e gli 800 litri a settimana. Solo questo dato ci dà la vera portata del contributo di ognuno di noi! Ecco perché condividere le buone pratiche che ogni giorno ognuno di noi mette in pratica risulta essere cruciale per contrastare non solo lo spreco alimentare ma anche il cambiamento climatico.»

«La consapevolezza dei consumatori sul ruolo dell'imballaggio nella lotta allo spreco sembra crescere – ha affermato il presidente CONAI **Luca Ruini** – Quasi un italiano su due oggi si dichiara disposto a pagare fino al 5% in più per un pack capace di conservare più a lungo un prodotto alimentare. La buona notizia è anche che un italiano su quattro dichiara di cercare informazioni sui materiali di cui l'imballaggio è composto e sul suo conferimento in raccolta differenziata: segno di una crescente attenzione alla sostenibilità».

«Emil Banca, la Bcc emiliana che da sempre sostiene la campagna Spreco Zero, quest'anno ha deciso di andare oltre: "Passare dagli attuali 360g di cibo buttato a settimana dai nostri 800 collaboratori a poco più di 330. È questo l'obiettivo che, assieme agli esperti dell'Osservatorio Waste Watcher che hanno condotto uno studio all'interno della nostra azienda, abbiamo fissato per il 2022 anche nel nostro Piano di Sostenibilità. Per raggiungerlo – ha spiegato **Gian Luca Galletti**, vicepresidente Emil Banca – stiamo puntando sulla formazione, promuovendo una cultura rispettosa dell'ambiente e delle persone».

PREMIO VIVERE A #SPRECOZERO 2022: 12 CATEGORIE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Sono 12 le categorie in gara al Premio Vivere a Spreco Zero 2022: Amministrazioni Pubbliche, Imprese, Scuole, Cittadini, Associazioni, Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e la speciale categoria Acqua / Energia. **Le candidature dovranno pervenire fra il primo luglio e il 15 settembre 2022** attraverso il form pubblicato nella homepage del sito sprecozero.it

Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

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. I cittadini, in particolare, potranno inviare 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. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. **I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna.** 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst.**

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.



DATI 2022: TUTTI PAZZI PER LA DIFFERENZIATA

Al top delle scelte e dell'impegno personale per lo sviluppo sostenibile svetta la raccolta differenziata, quasi un plebiscito che il 92% dei cittadini dichiara di realizzare ogni giorno. Segue l'attenzione alla prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari (91%), la riduzione degli acquisti con imballaggi di plastica (90%), il consumo di cibo proveniente da allevamenti rispettosi degli animali (88%) e la riduzione dell'acquisto dei prodotti con imballaggi usa e getta (88%). In tema di prevenzione degli sprechi, **l'indagine internazionale condotta da Waste Watcher in 8 Paesi del mondo – Cina, Stati Uniti, Russia, Regno Unito, Canada, Germania, Spagna e Italia – con campione statistico di 8mila interviste, evidenzia diverse strategie messe in atto dai consumatori del pianeta.** A sorpresa, **sulla tecnologia vince ancora la lista della spesa, insieme ad altri accorgimenti della vecchia economia domestica:** dagli Stati Uniti alla Russia, passando per Canada, Italia, Spagna e Germania, il ricorso alle app salvacibo –alert sul proprio cibo in scadenza ai dispositivi di scambio o acquisto degli alimenti invenduti – resta abitudine ristretta a non più del 9% della popolazione. Dal 3 al 7% in Italia, dal 4 al 9% in Spagna, dal 5 al 7% nel Regno Unito e in Canada, fino al 9% negli Stati Uniti e non più del 5% in Russia. Fra le strategie antispreco nelle case prevale ancora la classica lista della spesa, oltre il 70% quasi ovunque. **È pratica diffusa nei Paesi europei e anglofoni l'assaggio del cibo appena scaduto**, per accertarsi se sia ancora consumabile prima di gettarlo: lo fanno soprattutto spagnoli, inglesi, tedeschi e canadesi (oltre 4 cittadini su 5), a ruota seguono Italia e Stati Uniti, meno convinti di questa pratica i cinesi, solo 1 cittadino su 2. Gli italiani e in generale i cittadini europei sembrano piuttosto timidi e impacciati con la 'doggy' bag al ristorante: la chiedono solo 4 clienti su 10 che non riescono a consumare il pasto. **Esaminando diversi comportamenti: il 34% degli italiani dichiara di volersi spostare "a piedi oppure in bicicletta"** e: il 31% di voler lavorare da casa per ridurre le emissioni, il 26% andrà in vacanza nei luoghi che non richiedono aereo.

Info, bando e dettagli sulle categorie del Premio Vivere a spreco zero 2022: sprecozero.it

IL GIORNALE Dell'Ambiente



Vivere a Spreco Zero 2022, un Premio per le Buone Pratiche

DALL'ECONOMIA CIRCOLARE ALLA PREVENZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI, IL PREMIO *VIVERE A SPRECO ZERO* HA L'OBIETTIVO DI RAGGIUNGERE IL TRAGUARDO DEGLI OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ

Settantacinque giorni per candidarsi al **Premio Vivere a Spreco Zero 2022**, giunto alla decima edizione dei piccoli "Oscar" italiani della **sostenibilità**.

Dodici in tutto le categorie che spaziano dalle Buone Pratiche di prevenzione degli sprechi di Comuni, imprese, scuole, associazioni e cittadini, alla promozione dell'**economia circolare**.

Ma non solo, visto che tra le categorie sono comprese anche la **biodiversità**, la sensibilizzazione sui valori della **Dieta mediterranea**.

C'è tempo fino al **15 settembre 2022** per candidarsi: al centro del Premio, ancora una volta, le **Buone Pratiche**. Queste rappresentano la via maestra verso il traguardo degli Obiettivi di Sostenibilità fissati dall'**Agenda ONU 2030**.

Un focus speciale è dedicato, nel 2022, alla grande siccità e alla **invasione dell'Ucraina** e ai temi di **acqua ed energia**.



La decima edizione del premio Vivere a Spreco Zero

La decima edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero** vuole lanciare una raccolta concreta e replicabile di **Buone pratiche**. Ciò al fine di prevenire e **ridurre** il consumo dell'acqua e dell'energia.

La decima edizione del premio Vivere a Spreco Zero

La decima edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero** vuole lanciare una raccolta concreta e replicabile di **Buone pratiche**. Ciò al fine di prevenire e **ridurre** il consumo dell'acqua e dell'energia.

Enti pubblici, aziende e cittadini potranno segnalare i **progetti** concreti di risparmio idrico ed energetico, le attenzioni e abitudini quotidiane da **"copiare"**. Inclusi gli **stili alimentari**, perché dietro ai pasti che consumiamo quotidianamente ci sono enormi quantità di acqua e di energia.

In un momento di crisi come quello attuale è quindi importante conformarsi a sistemi che riducano gli sprechi e le perdite alimentari. Tuttavia, l'Italia ha un grande potenziale e grandi eccellenze in questo settore, che può mettere a disposizione e può impiegare per impostare **piani nazionali anti-spreco**. Intanto, la mappa dello spreco in Italia rivela che al top delle scelte e dell'impegno personale per lo sviluppo sostenibile svetta la raccolta differenziata.

Le 12 categorie per lo sviluppo sostenibile

Sono **12 le categorie** in gara al Premio Vivere a Spreco Zero 2022:

- Amministrazioni Pubbliche,
- Imprese,
- Scuole,
- Cittadini,
- Associazioni,
- Economia Circolare,
- InnovAction,
- Biodiversità,
- Saggistica,
- Dieta Mediterranea,
- Ortofrutta,
- La speciale categoria Acqua / Energia.

Le candidature dovranno pervenire **fra il 1° luglio e il 15 settembre 2022** attraverso il form pubblicato nella homepage del **sito**, completo delle informazioni necessarie.

IL GIORNALE Dell'Ambiente

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. Sia il video che le foto andranno accompagnati con un breve testo (max 400 caratteri) di illustrazione del suggerimento filmato o fotografato.

I tre video e le tre foto più interessanti secondo la Giuria 2022 del Premio saranno pubblicati sul sito della campagna. Le terne finaliste saranno proclamate il 16 ottobre 2021, Giornata Mondiale dell'Alimentazione. I vincitori saranno premiati il 29 novembre 2022, a Bologna.



LIBRI PER LA SOSTENIBILITA': ECCO I FINALISTI DELLA SAGGISTICA, PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2022



Di Redazione

🕒 Ott 31, 2022



Sono quattro i libri finalisti della 3ª edizione del contest di saggistica "Pagine di sostenibilità", promosso nell'ambito del Premio Vivere a spreco zero che festeggia nel 2022 il suo primo decennale. Filo rosso della selezione 2022 è "Visioni di antropocene": «un tema – spiegano i curatori del riconoscimento Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi – che punta lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano». Ecco dunque i finalisti di "Pagine di sostenibilità" 2022: sono "La filosofia di Jurassic Park di Nicolas Michaud e Jessica Watkins" (Mimesis Edizioni); "Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza", di Rupa Marya e Raj Patel (Feltrinelli), "I dinosauri che volano tra noi" di Francesco Barberini (Salani) e "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile, di G ael Giraud (Libreria Editrice Vaticana). «Una quaterna finalista – osservano ancora i curatori – che include 4 libri molto diversi per autori, presupposti, visione teorica e contenuti, ma straordinariamente affini per sensibilit  e per la capacit  di richiamarci a una "last call" indifferibile».

I LIBRI FINALISTI DI PAGINE DI SOSTENIBILITA' 2022.

A quasi trent'anni dal primo film di Steven Spielberg "La filosofia di Jurassic Park", il saggio a cura di Nicolas Michaud e Jessica Watkins, ha messo a fuoco "l'avvertimento" lanciato da Jurassic Park e i risvolti filosofici, scientifici e antropologici della saga, a partire dal delirio antropocentrico e dalla pretesa dell'essere umano di modificare a proprio piacimento il mondo che lo circonda. Con "Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza", l'accademico e attivista Raj Patel insieme al medico dell'Universit  della California Rupa Marya mettono in correlazione al nostro corpo la societ  e il pianeta in fiamme. Per guarire serve una medicina profonda: radicale, globale. Il saggio, coraggioso e originalissimo,   un viaggio nel corpo umano, nel nostro sistema immunitario, circolatorio, digestivo, respiratorio, riproduttivo, connettivo, endocrino e nervoso. Ma, a differenza di un tradizionale libro di anatomia, questo itinerario illumina le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici. "I dinosauri che volano tra noi", di Francesco Barberini,   molto pi  della prova divulgativa di un quindicenne con capacit  di ricerca e di comunicazione fuori dal comune. Fra le pagine del sesto libro di Barberini, che a soli 10 anni, ha ricevuto dal Presidente Mattarella l'attestato di Alfieri della Repubblica Italiana per meriti scientifici, scorre il racconto dell'evoluzione e la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria pi  pericolosa per la terra: l'essere umano. Innumerevoli specie di uccelli sono oggi a rischio di estinzione per la perdita di biodiversit , cos  come per la caccia e per molte altre cause legate all'inquinamento ambientale. Infine "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile", di G ael Giraud, spiega attraverso un libro-manifesto come orientarsi nei cambiamenti necessari che l'Enciclica Laudato Si' di Papa Francesco propone a tutti, per avere cura della casa comune e costruire il nostro domani. Direttore del Programma per la giustizia ambientale della Georgetown University, a Washington e teorico della transizione ecologica, G ael Giraud esprime la convinzione che sia necessario implementare oggi in tutto il mondo il processo di transizione ecologica: passare cio  da una societ  fondamentalmente basata sulle energie fossili ad una fondata sulle rinnovabili.



Francesco Barberini

PREMIAZIONI: MARTED  29 NOVEMBRE 2022

"Pagine di sostenibilit " rientra nella 10ª edizione del Premio Vivere a spreco zero, i piccoli "Oscar" italiani della sostenibilit  promossi dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia inoltre con ANCI, la Rappresentanza permanente della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna. I vincitori saranno premiati marted  29 novembre a Bologna (Palazzo D'Accursio, ore 15). Vincitori della categoria Pagine di sostenibilit , dedicata alla saggistica e promossa in partnership con ENI, sono stati nel 2021 lo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 la divulgatrice scientifica Eliana Liotta. Info e dettagli sprecozero.it

Maremma News

il primo quotidiano online della Maremma

Francesco Barberini tra i finalisti del Premio "Vivere a spreco zero"

🕒 10 novembre 2022

🔥 270



Redazione

Acquapendente: Mercoledì è arrivata la bella notizia per tutti gli amanti ed appassionati di letteratura aquesiana: il libro **"I dinosauri che volano tra noi"** del giovane **Francesco Barberini** provetto ornitologo è tra i quattro **finalisti del Premio "Vivere a spreco zero, pagine di sostenibilità"**.

Per il giovane nominato dal Comune di Acquapendente **Ambasciatore della Riserva Naturale Monte Rufeno**, nomination nella Sezione dedicata alle scuole nell'ambito di un format promosso da Last Minute Market per incoraggiare, riconoscere, promuovere tra Enti pubblici, imprese, cittadini, scuole ed associazioni **le migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare** e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità.



Giunto alla decima Edizione il Premio si pone molteplici "obiettivi di sensibilizzazione": a ridurre sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione rifiuti e riduzione consumo suolo.

Due gli ambasciatori dell'evento: Eliana Liotta (divulgatrice scientifica), Massimo Cirri (Rai Radio 2 caterpillar). Nomi illustri a partire dal 2015 hanno garantito lignaggio evento: Susanna Tamaro (2015), Paolo Rimiz (2016), chef Moreno Cedroni (2016), cartonista Francesco Tullio Altan (2017), Giobbe Covatta (2018), Neri Marcorè (2019), Veronica Pivetti (2020), Luca Mercalli (2022).

"I dinosauri che volano tra noi" tra i finalisti del Premio "Vivere a spreco zero, pagine di sostenibilità"



"I dinosauri che volano tra noi", il libro di Francesco Barberini, provetto ornitologo aquesiano, è tra i quattro finalisti del Premio "Vivere a spreco zero, pagine di sostenibilità". Per il giovane nominato dal Comune di Acquapendente ambasciatore della Riserva Naturale Monte Rufeno, è arrivata la nomination nella sezione dedicata alle scuole nell'ambito di un format promosso da Last Minute Market per incoraggiare, riconoscere, promuovere tra enti pubblici, imprese, cittadini, scuole ed associazioni le migliori buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare e di impegno in favore dell'educazione alimentare e della sostenibilità.

Giunto alla decima edizione, il Premio si pone molteplici obiettivi. Su tutti la sensibilizzazione a ridurre sprechi di acqua ed energia, compiere acquisti verdi nella pubblica amministrazione, incentivare la mobilità sostenibile, prevenire i rifiuti e ridurre il consumo suolo. Due i testimonial: la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e Massimo Cirri di Rai Radio 2 Caterpillar. A partire dal 2015 hanno garantito lignaggio all'evento Susanna Tamaro (2015), Paolo Rimiz (2016), Moreno Cedroni (2016), Francesco Tullio Altan (2017), Giobbe Covatta (2018), Neri Marcorè (2019), Veronica Pivetti (2020) e Luca Mercalli (2022).

PORDENONE TODAY

Produrre idrogeno dall'acqua piovana, il progetto di un'azienda di Brugnera

La startup Cts H2, vincitrice del Premio Vivere a Spreco Zero 2022, ha brevettato un sistema in grado di produrre energia green



Si parla molto del tema dell'energia. Un termine che viene accostato spesso all'aumento dei costi di aziende e famiglia, e poco invece alla sostenibilità ambientale. Una startup di Brugnera, Cts H2, ha posto l'accento su quest'ultimo aspetto grazie a un brevetto per produrre idrogeno green. Uno strumento che gli ha garantito il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua /energia. L'azienda opera tra Stati Uniti e Corea del Sud e in questi anni ha sviluppato un prototipo che consente di utilizzare l'acqua piovana per ottenere energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per una mobilità sempre più sostenibile.

L'annuncio è arrivato oggi dalla Giuria del Premio, formata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, e dagli ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero: la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – ha dichiarato Andrea Segrè - Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030».

La tecnologia realizzata da Cts H2 permetterà non solo di superare il principale ostacolo delle fonti energetiche - l'intermittenza - ma anche di evitare l'utilizzo di batterie costose e ingombranti come il litio. Il progetto si è così distinto per il suo valore aggiunto in un tempo in cui la crisi globale sta portando verso delle soluzioni politiche con una maggiore attenzione all'ambiente.

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Alla start up di Brugnera Cts H2 il premio Vivere a Spreco Zero

All'azienda pordenonese è andata la decima edizione del premio nella categoria "Acqua - Energia" per l'innovativo sistema di produzione di idrogeno verde. Annunciati oggi i vincitori del premio da Andrea Segrè. Martedì 29 a Bologna la cerimonia di premiazione



Energia etica e solidale. A Brugnera, in provincia di Pordenone, la **startup Cts H2**, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un **brevetto per produrre idrogeno "verdissimo"**, ideale per le Comunità energetiche rinnovabili.

Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio. Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, **va a Cts H2 il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua /energia.**

Lo ha annunciato stamane la Giuria del Premio, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Elia Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri**. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – **ha dichiarato Andrea Segrè** - Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030».

Il riconoscimento, quest'anno alla sua 10^a edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia circolare.

La cerimonia di Premiazione è in programma **martedì 29 novembre a Bologna** (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero.

Alla start up di Brugnera Cts H2 il premio Vivere a Spreco Zero

All'azienda pordenonese è andata la decima edizione del premio nella categoria "Acqua - Energia" per l'innovativo sistema di produzione di idrogeno verde. Annunciati oggi i vincitori del premio da Andrea Segrè. Martedì 29 a Bologna la cerimonia di premiazione



Energia etica e solidale. A Brugnera, in provincia di Pordenone, la **startup Cts H2**, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un **brevetto per produrre idrogeno "verdissimo"**, ideale per le Comunità energetiche rinnovabili.

Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio. Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, **va a Cts H2 il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua /energia.**

Lo ha annunciato stamane la Giuria del Premio, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Elia Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri**. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – **ha dichiarato Andrea Segrè** - Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030».

Il riconoscimento, quest'anno alla sua 10ª edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia circolare.

La cerimonia di Premiazione è in programma **martedì 29 novembre a Bologna** (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero.



Per le buone pratiche
di economia circolare
e sviluppo sostenibile

**PREMIO VIVERE
A SPRECO ZERO 2022**

**10^A
EDIZIONE**

Ad una start up di Brugnera il premio Vivere a Spreco Zero

Giornale Nord Est · 2 settimane fa · ultimo aggiornamento: 23 Novembre 2022

0 · leggi in un minuto

A Brugnera, in provincia di Pordenone, la startup Cts H2, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un brevetto per produrre idrogeno "verdissimo", ideale per le Comunità energetiche rinnovabili.

Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio.

Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, va a Cts H2 il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua /energia. Lo ha annunciato stamane la Giuria del Premio, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri.

La cerimonia di Premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero

SiciliaReport

Facciamo uso di fact-checking e data journalism

Buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero

 Di Adnkronos 23 Novembre 2022

(Adnkronos) – Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest'anno alla sua decima edizione, annuncia i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. "La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori della decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che 'fanno futuro', il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Nella categoria Biodiversità vince l'Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'Isis Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Straordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto Fcr2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell'Università di Bari. E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero.

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

la Nuova di Venezia e Mestre

R
Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

la Nuova di Venezia e Mestre

R
Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

la Nuova di Venezia e Mestre

R
Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

la tribuna di Treviso **R** Green&Blue

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

la tribuna ^{di Treviso} **R** Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

la tribuna ^{di Treviso} **R** Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

la tribuna ^{di Treviso} **R** Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

di Padova il mattino **R** Green&Blue

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

il mattino ^{di Padova} **R** Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

il mattino ^{di Padova} **R** Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

il mattino ^{di Padova} **R** Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

MessaggeroVeneto

R
Green&Blue

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

MessaggeroVeneto **R** Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10ª edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

Messaggero Veneto **R** Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

MessaggeroVeneto **R** Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

la Sentinella **R**

del Canavese Green&Blue

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

la Sentinella **R**

del Canavese Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

la Sentinella **R**

del Canavese Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

la Sentinella **R** del Canavese Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero **Andrea Segrè** curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.

IL PICCOLO **R**

Green&Blue

Spreco Zero: gli oscar della sostenibilità assegnati per riciclo, solidarietà e buone pratiche



Andrea Segré

La decima edizione del concorso di Last Minute Market-Impresa Sociale con l'università di Bologna è uno spaccato dell'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese per gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

Una carrellata delle **migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il Premio Vivere a Spreco Zero, arrivato alla 10^a edizione, ha annunciato i **vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità** assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Le categorie in gara erano 12 : dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.

IL PICCOLO **R**

Green&Blue

"La nostra ricognizione è un segnale di **fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030**: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello - spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri** - Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori per categoria.

- **Enti Pubblici** - Primo premio al progetto del Comune di Imola, *Non si butta via niente*, "che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione"
- **Imprese** - *Canù*, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: "si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari".
- **InnovAction** - Università di Parma con il progetto *Ipsus*, "per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali".
- **Biodiversità** - Università Cattolica di Milano, capofila di *From seed to spoon*, Dal seme al cucchiaino, "il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle".

IL PICCOLO **R**

Green&Blue

- **Economia circolare** - Distretto di riutilizzo *Le radici di Formigine*, "una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli"
- **Categoria speciale antispreco energia/acqua** - Progetto della startup *CTSH2* di Brugnera (PN) "per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile".

Gli organizzatori sottolineano poi che sono state tante le buone pratiche arrivate dalla società civile. Per la sezione acqua/energia segnalano **Franco Mendicino**, artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa **Janet Pitarresi** per le ricerche sulle green cities, come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'**ISIS Aldo Moro** di Trani a vincere, con il progetto "Ecologia e solidarietà" che ha coinvolto gli allievi nel riutilizzare prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza dell'ipermercato dei, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito a chi ne ha bisogno.

Dalle Associazioni italiane di cittadini, arrivano esempi di buone pratiche che testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i **Cittadini solidali di Matera** vincono con la rete *Cibus* per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per **Assocea Messina Aps** che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto *FCR2.0* e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale.

IL PICCOLO **R**

Green&Blue

Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il **Med Index** per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica **Marialuisa Clodoveo**, dell'Università di Bari. E nella categoria **Ortofrutta il titolo 2022** va a **Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico **Luca Falasconi** docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero **Daniela Volpe**, la responsabile di segreteria **Anna Barbero**.

La giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, **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, **Silvia Marra**, di Last Minute Market, **Cristina Nadotti** giornalista La Repubblica /Green&Blue, **Loredana Errico**, **Francesca Romano**, **Stefania Marignetti** della redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos, **Stefano Rodi** giornalista Sette / Corriere della Sera, **Edoardo Vigna** responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, **Silvia Marra** project manager Last Minute Market.



Buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero



di Redazione | 23 Novembre 2022



(Adnkronos) – Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest'anno alla sua decima edizione, annuncia i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. "La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori della decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che 'fanno futuro', il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Nella categoria Biodiversità vince l'Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'Isis Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Straordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto Fcr2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell'Università di Bari. E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero.



(Adnkronos) – Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l’impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell’Agenda delle Nazioni Unite: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest’anno alla sua decima edizione, annuncia i vincitori dei piccoli ‘Oscar’ della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all’Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. “La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell’impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l’agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l’autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l’impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta”.

Ed ecco i vincitori della decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l’attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che ‘fanno futuro’, il titolo 2022 va all’Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Nella categoria Biodiversità vince l’Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell’Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall’acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l’idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l’Isis Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella ‘descaffalizzazione’ dall’ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Straordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto Fcr2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l’olio d’oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall’esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell’Università di Bari. E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda, che sostiene l’impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d’Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero.

LiberoReporter

Daring to be different

AMBIENTE

Buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, i vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero

(Adnkronos) – Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest'anno alla sua decima edizione, annuncia i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. "La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

Ed ecco i vincitori della decima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che 'fanno futuro', il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghie), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Nella categoria Biodiversità vince l'Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'Isis Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Strordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto Fcr2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dall'esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell'Università di Bari. E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero.



Melinda vive a Spreco zero

Il Consorzio si aggiudica l'Oscar della sostenibilità



Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il **Premio Vivere a Spreco Zero**, quest'anno alla sua 10^a edizione, annuncia i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia.



«La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta».

Ed ecco i vincitori della 10^a edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. **Nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.



La cerimonia di Premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, e coordin Vivere a Spreco Zero, Marco Fra-toddi 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, integrati da Silvia Marra project manager Last Minute Market.

Produce energia dall'idrogeno dell'acqua piovana, premiata azienda friulana



All'azienda di Brugnera CTS H2 il premio Vivere a Spreco Zero

Un'azienda friulana premiata perché produce **energia etica e solidale**: la **Cts H2 di Brugnera**, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un brevetto per **produrre idrogeno "verdissimo"**, ideale per le Comunità energetiche rinnovabili che gli è valso la 10° edizione di "Vivere a Spreco Zero" nella categoria acqua/energia.

Il sistema utilizza **l'acqua piovana** per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura **energia elettrica, calore** e anche un **carburante alternativo** per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di **superare il principale ostacolo** che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, **l'intermittenza**, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio.

L'azienda si è conquistata il riconoscimento "per **l'innovativo valore aggiunto** e la **tecnologia altamente performante** e preziosa in tempi di crisi energetica globale". Lo ha annunciato stamane la giuria del Premio, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri.

"I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di **fiducia nell'impegno** della società e dei cittadini verso il 2030 – ha dichiarato Andrea Segrè -. Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030". Il riconoscimento, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. La cerimonia di Premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, MELINDA VINCE NELLA CATEGORIA ORTOFRUTTA



Una carrellata delle migliori **buone pratiche per lo sviluppo sostenibile**, con 12 categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite: il **Premio Vivere a Spreco Zero**, quest'anno alla sua 10^a edizione, annuncia i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità assegnati, per il 2022, dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua / Energia. «La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta».

Ed ecco i **vincitori della 10^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**: nella categoria Enti Pubblici primo premio al progetto del Comune di Imola, Non si butta via niente, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria imprese vince Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm: si tratta di una cannuccia gluten free e soprattutto di un regalo #plasticfree al pianeta, gustoso e salutare per i pesci qualora dovesse disperdersi nei mari. Per la categoria InnovAction, da sempre una delle più interessanti perché indica strade e tecnologie che "fanno futuro", il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali. Nella categoria **Biodiversità** vince l'Università Cattolica di Milano, capofila di From seed to spoon, Dal seme al cucchiaino, il progetto scientifico e divulgativo finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche ad un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante e le farfalle. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. E ancora, nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince lo straordinario progetto della startup CTS H2 di Brugnera (PN) per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana: un brevetto ideale per le comunità energetiche rinnovabili che stocca l'idrogeno prodotto e ne ricava energia elettrica, calore e un carburante alternativo per la mobilità sostenibile.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



Andrea Segrè (foto di Massimo Paolone)

Tante le buone pratiche arrivate dalla società civile: sempre per la sezione acqua/energia ci sono le strategie dei cittadini, il titolo per la migliore buona pratica va a Piero Franco Mendicino artefice di una rete agricola attenta ai consumi. E ancora fra i cittadini il Premio va alla studentessa Janet Pitarresi per le ricerche sulle green cities come presidio pragmatico di contrasto alla tendenza al cambiamento climatico e di miglioramento della qualità della vita delle persone nelle città. Nella sezione scuole è l'ISIS Aldo Moro di Trani a vincere, con il progetto Ecologia e solidarietà che ha coinvolto gli allievi nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.

Straordinario lo spaccato delle Associazioni italiane di cittadini, che offrono una miriade di esempi di buone pratiche e testimoniano dalle prime linee della sostenibilità, ogni giorno, il loro impegno: i Cittadini solidali di Matera vincono con la rete Cibus per il recupero quotidiano delle eccedenze alimentari fresche presso panifici, fruttivendoli e bar della città; menzione speciale per Assocea Messina Aps che ha promosso attività di educazione ambientale attraverso il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale. Infine buone pratiche anche per gli stili alimentari che fanno la differenza: nella categoria Dieta Mediterranea vince il Med Index per una nuova etichettatura che tuteli l'olio d'oliva e la dieta mediterranea, un progetto curato e promosso dalla esperta e accademica Marialuisa Clodoveo, dell'Università di Bari. **E nella categoria Ortofrutta il titolo 2022 va a Melinda**, che sostiene l'impegno per la valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione.

La cerimonia di Premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). 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, Eni, Emil Banca, Conad, Natura Nuova, Unitec, Assomela, Alce Nero, Camst. Con il fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè curano il Premio il coordinatore scientifico Luca Falasconi docente Università di Bologna, la project manager campagna Spreco Zero Daniela Volpe, la responsabile di segreteria Anna Barbero. La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero 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, e coordin 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, integrati da Silvia Marra project manager Last Minute Market.



UNIVERSITÀ DI PARMA

L'Università di Parma tra i vincitori del "Premio Vivere a Spreco Zero"

Il riconoscimento assegnato nella categoria InnovAction per il progetto IPSUS del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco. L'iniziativa promossa da Last Minute Market

Parma, 24 novembre 2022 – C'è anche l'**Università di Parma** tra i vincitori del "**Premio Vivere a Spreco Zero 2022**", giunto alla sua decima edizione, promosso da Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, l'ANCI, la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento all'**Università di Parma** è arrivato nella categoria **InnovAction** – quella dedicata alle strade e alle tecnologie che "fanno futuro" – con il **progetto IPSUS**, per il **recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti** di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali.

Responsabile scientifica per l'Unità di Parma del progetto europeo "IPSUS: using plant and seaweed proteins from upcycled sources", finanziato quest'anno nell'ambito della call congiunta SUSFOOD2 FOSC Era-Net, è [Maria Paciulli](#) , ricercatrice in Tecnologie Alimentari al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma. Coinvolti nel progetto anche i ricercatori [Marcello Alinovi](#) , [Elena Bancalari](#) , [Giovanni Sogari](#) , le docenti [Emma Chiavaro](#) , [Monica Gatti](#)  e, come responsabile amministrativa, [Rossana Di Marzio](#) .

La cerimonia di consegna del premio si terrà martedì 29 novembre alle 15 a Bologna (Palazzo D'Accursio) e sarà anche trasmessa in streaming sul canale Youtube e Facebook della campagna Spreco Zero.



myFRUIT

Aziende

Melinda premiata da Vivere a spreco zero

24 Novembre 2022

Il consorzio è stato premiato per la capacità di risparmio del prodotto che viene venduto anche se imperfetto

Melinda si aggiudica il **premio Vivere a spreco zero edizione 2022**, siamo alla decima edizione, nella **categoria ortofrutta**. Questa la motivazione: "L'azienda sostiene l'impegno per la **valorizzazione nutrizionale e la prevenzione degli sprechi di prodotto**, sensibilizzando anche i consumatori della mela in questa direzione".

Non si butta una mela

Al consorzio non si butta via niente, come sottolineano nella loro comunicazione: "Non tutte le mele Melinda sono **perfette**. Alcune vengono colpite dalla grandine, altre subiscono danni da gelo, qualcuna cresce troppo piccolina. Ma l'obiettivo del consorzio è quello di **non buttare nemmeno una mela**. Le nostre mele buone dentro, che a prima vista non abbagliano per lo splendore dei colori o per la perfezione delle forme, ma che alla fine sono deliziose tanto quanto le prescelte. Per questo abbiamo deciso di portare sulla vostra tavola mele in tutto e per tutto uguali alle Melinda convenzionale, fatta eccezione **per qualche neo e per il prezzo più conveniente**".

La seconda operazione che permette di non portare a smaltimento le mele è **la trasformazione in altri prodotti**. "Melinda trasforma le mele in snack: Melinda mousse, squeezer, tenero snack, più che mela o melamangio sono il modo perfetto per **riciclare le nostre Melinda diverse**".



Zero spreco di prodotto e recupero di energia

Oltre lo spreco alimentare Melinda si caratterizza per altre scelte ambientali. Utilizza **solo fonti rinnovabili** sia nella fase di lavorazione sia in quella di conservazione delle mele. E l'energia che **autoproduce grazie ai pannelli fotovoltaici** sui tetti dei suoi impianti di produzione corrisponde **circa al 11% di quella che utilizza**. Un **risparmio energetico**. L'irrigazione a goccia fa **risparmiare il 30% di acqua**. La mela è oggi uno tra gli alimenti **meno spreconi nel consumo idrico**.

Premio alla valorizzazione di zucca, nocciole, uva

Per la categoria InnovAction il titolo 2022 va all'**Università di Parma** con il progetto **Ipsus**, per il **recupero e la valorizzazione di proteine** estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (**zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe**), altrimenti destinati a unirsi ai circa **1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari** globali annuali.

La premiazione a Bologna

La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15). "La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa decima edizione del premio abbiamo monitorato **idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico**, ad ogni livello – spiega il fondatore di Spreco zero, l'**agroeconomista Andrea Segrè** – Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta".

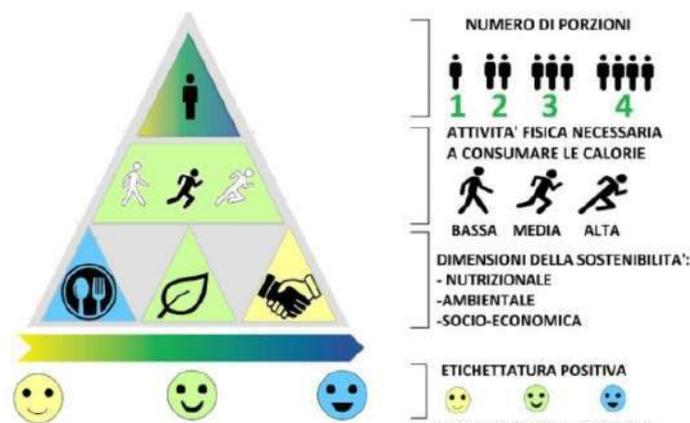
NellaNotizi**a**

Comunicati stampa, news & notizie online

Cibo e Alimentazione —

Alimentare: sistema di etichettatura “Med Index” vince il Premio Vivere come miglior pratica legata alla Dieta Mediterranea

Med Index promuove la Dieta Mediterranea a incentiva produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili



Il nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari "Med Index" ha vinto la 10° edizione del Premio Vivere, evento promosso dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

L'etichettatura "Med Index" che unisce nutrizione, salute e ambiente, promuovendo la Dieta Mediterranea e incoraggiando i produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili, è risultata vincitrice del premio nella categoria "Dieta Mediterranea".

Uno dei vantaggi del Med Index, sistema ideato dall'Università di Bari in collaborazione con la Società Italiana di Medicina Ambientale (Sima), consiste nell'aggregare, rendendone immediatamente percepibile il valore, le certificazioni cogenti e volontarie già possedute e implementabili dalle aziende.

"Dal punto di vista nutrizionale - commenta la Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo - è più sostenibile un prodotto fresco, locale e stagionale, DOP o IGP, ricco di prebiotici e probiotici, con un claim nutrizionale salutistico". "Sul fronte ambientale è più sostenibile un prodotto a residuo zero, meglio se biologico, ottenuto con energie 100% sostenibili e con una bassa impronta di carbonio e di acqua" - spiega il presidente Sima, Alessandro Miani.

"Sotto l'aspetto sociale ed etico è più sostenibile un prodotto ottenuto nel rispetto delle norme che regolano i contratti di lavoro, che assicurano una equa distribuzione del reddito lungo la filiera, le cui aziende si impegnano in azioni di educazione alimentare, equità di genere e riduzione del gap generazionale" conclude la Prof. Filomena Corbo, Coordinatore del Centro "Cibo in Salute" dell'Università di Bari.

La cerimonia di consegna del premio si terrà martedì 29 novembre alle 15.00 a Bologna a Palazzo D'Accursio.

millionaire

Cts H2 vince il premio “Vivere a spreco zero 2022”

Da **Redazione Millionaire** - 25 Novembre 2022

👁 696

Il premio si suddivide in diverse sezioni di vario interesse nell'ambito della sostenibilità e quello aggiudicatosi da Cts H2 rientra nella categoria acqua-energia.

Cts H2, è questo il nome della startup che ha vinto il premio della decima edizione di “vivere a spreco zero 2022”. La startup friulana, infatti, grazie a un sistema tecnologico, brevettato, sarebbe in grado di produrre energia rinnovabile attraverso l'utilizzo dell'acqua piovana. Un metodo estremamente innovativo per ridurre le emissioni prodotte durante il ciclo di trasformazione dell'energia elettrica. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030» ha dichiarato Andre Segrè, agro economista interno alla giuria che ha partecipato alla competizione.

Ogni anno la campagna Spreco Zero, organizza una competizione per premiare le imprese e startup che durante l'anno si sono impegnate nella sostenibilità rendendo sempre più reali gli obiettivi relativi alla sostenibilità posti per il 2030.

Spreco Zero, il progetto

Spreco Zero, organizzatrice della competizione “vivere a spreco zero”, è un progetto di Last Minute Market-Impresa Sociale, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna.

Nata nel 2010, Spreco Zero, è l'unica campagna in Italia permanentemente attiva sulla sensibilizzazione dello spreco alimentare. Negli anni, assieme al Ministero dell'Ambiente e altre organizzazioni simili, ha realizzato diversi progetti, tra cui “Carta a Spreco Zero” sottoscritta da oltre 800 sindaci, l'istituzione della Giornata Nazionale di prevenzione allo spreco e il premio nazionale sopra citato.

Il premio Vivere a spreco zero, dal 2013 promuove e condivide buone pratiche di prevenzione degli sprechi, tra cui: gli sprechi alimentari, la riduzione degli sprechi di acqua ed energia (categoria in cui ha prevalso l'innovazione di Cts H2), la mobilità sostenibile, la prevenzione dei rifiuti, la riduzione del consumo di suolo, l'economia circolare e le pratiche di 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.

Il sistema di Cts H2

La startup vincitrice della categoria acqua-energia si pone l'obiettivo di produrre energia etica e solidale e lo fa sfruttando l'acqua piovana, dalla quale ricava idrogeno per produrre energia rinnovabile. Il sistema ideato dalla startup friulana, infatti, utilizzerebbe la pioggia per ottenere, attraverso uno specifico procedimento, idrogeno verde con il quale produrrà l'energia elettrica per il calore e carburante alternativo per le auto elettriche. Tale tecnologia permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, ovvero l'intermittenza nei rifornimenti. Questa intermittenza è spesso causata da vari fattori e per essere superata richiede l'impegno di batterie costose ingombranti, mentre la tecnologia sfruttata da Cts H2 permette di saltare questo step, producendo energia rinnovabile in modo più fluido e continuativo.

La cerimonia di premiazione si terrà martedì 29 novembre a Bologna e sarà disponibile anche in streaming dal canale Youtube della campagna nazionale Spreco Zero.

Cibo recuperato per i bisognosi 'Spreco zero' premia il Comune

'Un s'bóta veja gnit' primo nella categoria enti pubblici "Promuove un'efficace e buona pratica di prevenzione e aiuti"



La presentazione del progetto 'Un s'bóta veja gnit' in Comune

Il Comune di Imola, con il progetto 'Un s'bóta veja gnét - Non si butta via niente', vince la 10ª edizione di 'Vivere a spreco zero' nella categoria enti pubblici. Il premio è promosso da Last Minute Market con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la rappresentanza della commissione europea in Italia, Anci e Regione.

"L'iniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica – spiegano gli organizzatori –, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione". Il progetto imolese è stato realizzato attraverso tre assessorati (Ambiente, Welfare e Attività produttive), mentre le iniziative di recupero hanno coinvolto mensa Hera, Despar, Ecu, Crai, Conad, Clai e Autodromo. Erano 12 le categorie in gara. I vincitori sono stati annunciati dalla giuria, presieduta dall'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Massimo Cirri. Premiazione martedì 29 alle 15 a Bologna (anche in streaming live sul canale YouTube della campagna Spreco Zero).



INNOVAZIONE SOCIALE.ORG

📅 25 Novembre 2022

Produrre idrogeno verde dall'acqua piovana. Lo straordinario progetto italiano

Energia etica e solidale. A Brugnera, in provincia di Pordenone, la startup **Cts H2**, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un **brevetto per produrre idrogeno "verdissimo"**, ideale per le **Comunità energetiche rinnovabili**.

Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio

Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, va a Cts H2 il Premio **Vivere a Spreco Zero 2022**, nella speciale categoria acqua /energia.

Lo ha annunciato la **Giuria del Premio**, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri**.





INNOVAZIONE SOCIALE.ORG

"I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – ha dichiarato Andrea Segrè – Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030"

Il riconoscimento, quest'anno alla sua 10^a edizione, è promosso dalla campagna **Spreco Zero** di **Last Minute Market** con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di **Rai Radio2** e in sinergia con la **Rappresentanza della Commissione Europea in Italia**, **ANCI** e la **Regione Emilia-Romagna**.

Erano **12 le categorie in gara**: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia circolare.

La cerimonia di **Premiazione** è in programma **martedì 29 novembre** a **Bologna** (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in **streaming** sul [canale youtube](#) della campagna Spreco Zero.

watergas

CTS H2 PROTAGONISTA DEL FUTURO A IDROGENO VERDE



La startup friulana spiega come la tecnologia possa produrre idrogeno verde dall'acqua piovana

Superare le sfide legate alla decarbonizzazione dei prossimi anni comporta l'adozione di importanti misure in tutti gli ambiti del sistema energetico. L'idrogeno ha acquisito un ruolo di riferimento come vettore per la decarbonizzazione di diversi settori, guadagnando sempre maggior peso nelle strategie energetiche. In questo contesto, la startup CTS H2 ha voluto credere nell'idrogeno, nelle sue applicazioni su

vasta scala e in quello che, in futuro, questo prodotto potrà rappresentare, in fatto di risparmio e convenienza energetica. Partendo da Brugnera, in provincia di Pordenone, l'azienda friulana, che produce gran parte del suo fatturato in Europa con forti interessi nel nord America, ha messo a punto un brevetto per produrre idrogeno "verdissimo", ideale per le Comunità energetiche rinnovabili (Cer). Il sistema brevettato utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo per poi ottenere, dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura, energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l' "intermittenza", e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari come il litio. Il team produttivo, guidato dal CEO Roberto Cremonese, ha concepito un innovativo elettrolizzatore per la casa, il concept H2home, un sistema di gestione smart plug&play in assetto micro-cogenerativo, sviluppato per recuperare in maniera sostenibile al 100% l'energia rinnovabile della FER. "CTS H2 si è distinta nel settore dell'idrogeno verde in qualità di system integrator progettando, realizzando ed installando più di venti impianti tecnologici che utilizzano l'idrogeno come vettore energetico sia nel power to gas che nel power to power. Di recente ci siamo concentrati ed impegnati nel presentare al mercato un prodotto finito, l'H2home All in One. Questo sistema è in grado di accumulare l'energia elettrica prodotta in eccesso da fonte rinnovabile, di trasformarla nel vettore idrogeno utilizzato in assetto micro-cogenerativo e riconvertito, tramite fuel cell, nuovamente in energia elettrica. Ma all'occorrenza il sistema può utilizzare il gas anche come carburante verso la piccola mobilità (FCEV fuel cell electric vehicles) biciclette, scooter, muletti e furgoni" ha spiegato Daniele Verardo, direttore generale di CTS H2. L'intero ciclo di autoproduzione energetica e autoconsumo è veicolato dal gas idrogeno, attraverso processi controllati e ottimizzati dall'altissima efficienza energetica. Seguendo il modello di economia circolare, il sistema proposto da CTS H2 offre molti vantaggi: il punto di partenza dall'acqua piovana consente di abbattere i costi e utilizzare una risorsa naturale altrimenti sprecata; l'acqua viene immagazzinata solo con pochi filtraggi, poi viene scissa per elettrolisi con energia rinnovabile formando ossigeno e idrogeno; l'idrogeno viene stoccato in serbatoi esterni, sicuri e senza utilizzare compressori energivori e metalli preziosi; l'idrogeno viene ricombinato con l'ossigeno dell'aria in fuel cell e produce acqua, che si immette nuovamente nel sistema, con un'efficienza del 30 per cento. Grazie al valore innovativo dei suoi progetti e la tecnologia altamente performante proprio recentemente è stato assegnato a CTS H2 il "Premio Vivere a Spreco Zero 2022", nella speciale categoria "Acqua /Energia". Progetti come quello di CTS H2, costituiscono infatti un segnale di fiducia nell'impegno della società e delle aziende verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030. Inoltre la startup friulana è stata protagonista anche a "KeyEnergy", fiera di riferimento internazionale per l'energia sostenibile e mobilità, che si è tenuta a Rimini dal' 8 all' 11 novembre, contestualmente ad Ecomondo. CTS H2 ha portato il proprio contributo nel dibattito sull'energia prodotta da idrogeno verde in occasione del convegno centrato sul tema "La sfida dell'idrogeno: quali opportunità per la filiera industriale italiana e quali le iniziative promosse dalla strategia energetica del Paese", sottolineando come il proprio obiettivo sia quello di diventare, nell'ambito delle energie alternative, un primario player per sistemi a basso consumo energetico, ecologicamente sostenibili e a impatto zero Co2. "Siamo partiti dall'idea di utilizzare qualcosa che abbiamo a costo zero: l'acqua piovana", ha dichiarato Verardo - "Vuol dire avere una concezione etica, distribuita e solidale dell'energia. Non si tratta solo di benefici in bolletta, quanto mai pressanti in un periodo come l'attuale, ma significa anche far diventare le persone stesse protagoniste di questi importanti e necessari traguardi legati al settore energetico".

Puglia *live*

L'Università di Bari e Sima vincono il premio Vivere per "Med Index" il nuovo sistema di etichettatura

25/11/2022

Alimentare: sistema di etichettatura "Med Index" ideato da Università di Bari e Sima vince il Premio Vivere



Med Index promuove la Dieta Mediterranea a incentiva produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili

Il nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari "Med Index" ha vinto la 10ª edizione del Premio Vivere, evento promosso dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

L'etichettatura "Med Index" che unisce nutrizione, salute e ambiente, promuovendo la Dieta Mediterranea e incoraggiando i produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili, è risultata vincitrice del premio nella categoria "Dieta Mediterranea".

Uno dei vantaggi del Med Index, sistema ideato dall'Università di Bari in collaborazione con la Società Italiana di Medicina Ambientale (Sima), consiste nell'aggregare, rendendone immediatamente percepibile il valore, le certificazioni cogenti e volontarie già possedute e implementabili dalle aziende.

"Dal punto di vista nutrizionale - commenta la Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo - è più sostenibile un prodotto fresco, locale e stagionale, DOP o IGP, ricco di prebiotici e probiotici, con un claim nutrizionale salutistico". "Sul fronte ambientale è più sostenibile un prodotto a residuo zero, meglio se biologico, ottenuto con energie 100% sostenibili e con una bassa impronta di carbonio e di acqua" - spiega il presidente Sima, Alessandro Miani.

"Sotto l'aspetto sociale ed etico è più sostenibile un prodotto ottenuto nel rispetto delle norme che regolano i contratti di lavoro, che assicurano una equa distribuzione del reddito lungo la filiera, le cui aziende si impegnano in azioni di educazione alimentare, equità di genere e riduzione del gap generazionale" conclude la Prof. Filomena Corbo, Coordinatore del Centr. "Cibo in Salute" dell'Università di Bari.



A una startup di Brugnera uno dei premi a Spreco Zero

PORDENONE. Energia etica e solidale. A Brugnera la startup Cts H2, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un brevetto per produrre idrogeno "verdissimo", ideale per le Comunità energetiche rinnovabili. Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio.

Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, va a Cts H2 il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua/energia. Lo ha annunciato la Giuria del Premio, guidata dal fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri. La cerimonia di premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero.

FoodAffairs

Bologna Capitale Delle Buone Pratiche Di Sviluppo Sostenibile Con La 10[^] Edizione Del Premio Vivere A Spreco Zero

L'appuntamento con la cerimonia di Premiazione è fissato per martedì 29 novembre, dalle 15 a Palazzo D'Accursio, Sala Anziani, e si potrà seguire in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero. Erano 12 le categorie in gara: dalle Amministrazioni pubbliche alle imprese, dalle scuole ai cittadini e alle associazioni, dall'Economia Circolare alla biodiversità, alla Dieta Mediterranea. Soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria **Acqua / Energia**. «La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030: in questa 10[^] edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello – spiega il fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista **Andrea Segrè** – L'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci può guidare verso gli Obiettivi 2030, un traguardo che si profila sempre più vicino e cruciale per il futuro della specie umana sul pianeta».

A Bologna, nel corso della cerimonia di martedì, **Andrea Segrè** sarà affiancato dagli **Ambasciatori di buone pratiche 2022** della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di **Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri**.

I lavori saranno condotti dal giornalista **Antonio Cianciullo**, intervverrà l'Assessore comunale all'Educazione ambientale, **Daniele Ara**. Arriveranno da tutta Italia i vincitori della 10[^] edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, e sono 3 le buone pratiche premiate in **Emilia Romagna**: il **Comune di Imola**, con il progetto "**Non si butta via niente**" ha vinto nella categoria Enti Pubblici, l'iniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Il progetto è stato realizzato attraverso 3 distinti Assessorati – all'Ambiente, al Welfare, alle Attività produttive – mentre le iniziative di recupero hanno coinvolto Mensa Hera, Despar, Ecu, Crai, Conad, Clai e persino l'Autodromo di Imola.

FoodAffairs

Per la categoria InnovAction il titolo 2022 va all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe), altrimenti destinati a unirsi ai circa 1,6 miliardi di tonnellate di perdite e sprechi alimentari globali annuali. Il progetto, triennale, è guidato dalla ricercatrice Maria Paciulli, dell'Università di Parma.

E nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo *Le radici* di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. Al Centro del Riuso intercomunale "Le Radici", infatti, in affiancamento ai volontari sono inserite persone disabili segnalate dai Servizi Sociali, impegnate in laboratori socio-occupazionali.



Med Index promuove la Dieta Mediterranea a incentiva produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili

Il nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari "Med Index" ha vinto la 10° edizione del Premio Vivere, evento promosso dalla campagna "Spreco Zero" di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

L'etichettatura "Med Index" che unisce nutrizione, salute e ambiente, promuovendo la Dieta Mediterranea e incoraggiando i produttori a realizzare alimenti sempre più sani e sostenibili, è risultata vincitrice del premio nella categoria "Dieta Mediterranea".

Uno dei vantaggi del Med Index, sistema ideato dall'Università di Bari in collaborazione con la Società Italiana di Medicina Ambientale (Sima), consiste nell'aggregare, rendendone immediatamente percepibile il valore, le certificazioni cogenti e volontarie già possedute e implementabili dalle aziende.

"Dal punto di vista nutrizionale - commenta la Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo - è più sostenibile un prodotto fresco, locale e stagionale, DOP o IGP, ricco di prebiotici e probiotici, con un claim nutrizionale salutistico". "Sul fronte ambientale è più sostenibile un prodotto a residuo zero, meglio se biologico, ottenuto con energie 100% sostenibili e con una bassa impronta di carbonio e di acqua" - spiega il presidente Sima, Alessandro Miani.

"Sotto l'aspetto sociale ed etico è più sostenibile un prodotto ottenuto nel rispetto delle norme che regolano i contratti di lavoro, che assicurano una equa distribuzione del reddito lungo la filiera, le cui aziende si impegnano in azioni di educazione alimentare, equità di genere e riduzione del gap generazionale" conclude la Prof. Filomena Corbo, Coordinatore del Centro "Cibo in Salute" dell'Università di Bari. La cerimonia di consegna del premio si terrà martedì 29 novembre alle 15.00 a Bologna a Palazzo D'Accursio.



PROGETTI E PREMI

Spreco Zero, tra i vincitori della decima edizione anche il progetto tranese Scuola Corsara



^ Scuola Corsara

di La Redazione

La cerimonia di Premiazione è in programma martedì 29 novembre a Bologna (Palazzo d'Accursio, ore 15), con diretta streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero

Una carrellata delle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile: il Premio Vivere a Spreco Zero, quest'anno alla sua 10^a edizione, annuncia i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità assegnati dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia e ANCI.

Trani compare nella sezione scuole del premio grazie all'iss Aldo Moro di Trani, con il progetto Scuola Corsara che ha coinvolto insieme gli allievi, giovani con disabilità e disagi familiari, detenuti e immigrati nella cura degli orti, nella raccolta di frutta per la produzione di marmellate e conserve, nella 'descaffalizzazione' dall'ipermercato dei **prodotti danneggiati o prossimi alla scadenza, per utilizzarli nelle esercitazioni pratiche e per offrire un pasto gratuito ai soggetti bisognosi.**

La **cerimonia di Premiazione** è in programma martedì **29 novembre a Bologna** (Palazzo d'Accursio, ore 15), con diretta streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero. «La ricognizione del Premio Vivere a spreco zero, grazie anche alle tante buone pratiche testimoniate ad ogni latitudine d'Italia, è un segnale di fiducia nell'impegno verso il 2030 – spiega il fondatore Spreco Zero **Andrea Segrè** – In questa 10^a edizione del Premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, insieme all'impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini».

IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Premio Vivere a spreco zero: martedì 29 anche una azienda di Brugnera

Il pordenonese presente con un progetto legato all'idrogeno della startup Cts Up2



Energia etica e solidale. **A Brugnera, in provincia di Pordenone, la startup Cts H2, che lavora per lo più fra Stati Uniti e Corea del Sud, ha messo a punto un brevetto per produrre idrogeno “verdissimo”, ideale per le Comunità energetiche rinnovabili.** Il sistema utilizza l'acqua piovana per ricavare idrogeno, stoccarlo e poi ottenere dalla molecola più piccola e leggera esistente in natura energia elettrica, calore e anche un carburante alternativo per la mobilità sostenibile. Una tecnologia che permette di superare il principale ostacolo che tutte le fonti energetiche rinnovabili devono fronteggiare, l'intermittenza, e senza utilizzare batterie costose e ingombranti che impiegano materiali rari e strategici come il litio. **Per l'innovativo valore aggiunto e la tecnologia altamente performante e preziosa in tempi di crisi energetica globale, va a Cts H2 il Premio Vivere a Spreco Zero 2022, nella speciale categoria acqua /energia.** Lo ha annunciato stamane la Giuria del Premio, guidata dal **fondatore Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè**, affiancato dagli Ambasciatori di buone pratiche 2022 della campagna Spreco Zero, la divulgatrice scientifica **Eliana Liotta** e l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 **Massimo Cirri**. «I progetti vincitori, come Cts H2, sono un segnale di fiducia nell'impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – ha dichiarato Andrea Segrè - **Idee e contenuti di alto valore scientifico, etico e tecnologico che ci accompagnano verso gli Obiettivi dell'Agenda 2030**». Il riconoscimento, **quest'anno alla sua 10ª edizione**, è promosso dalla **campagna Spreco Zero** di Last Minute Market con il patrocinio dei **Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali**, con la **media partnership di Rai Radio2** e in sinergia con la **Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna**. **Erano 12 le categorie in gara:** dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia circolare. La **cerimonia di Premiazione** è in programma martedì **29 novembre a Bologna** (Palazzo d'Accursio, ore 15) e si potrà seguire anche in streaming sul canale youtube della campagna Spreco Zero.

LIBERTÀ

Sostenibilità: alla ricercatrice Ilaria Negri il premio “Vivere a spreco zero”



Ilaria Negri, ricercatrice in entomologia del Dipartimento di Produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, campus di Piacenza, sarà premiata martedì 29 novembre alle 15 a Palazzo d'Accursio, a Bologna, con il Premio Vivere a Spreco Zero, riconoscimento assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile.

A essere valso il premio a Negri è stato il progetto scientifico “From seed to spoon” (Dal seme al cucchiaino), che ha per capofila l'Università Cattolica, finanziato dall'Unione europea attraverso Erasmus Plus 2019 e finalizzato a educare i giovani alla tutela della biodiversità.

Il progetto, un piano scientifico educativo sulla filiera alimentare che ha avuto come target studenti europei e che è durato 3 anni, ha permesso di scoprire come arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e pulite, piene di frutta e farfalle.

“Dal seme al cucchiaino” è infatti un progetto finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche a un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante, le api e le farfalle. Punta, inoltre, a monitorare e promuovere i servizi di approvvigionamento e di regolazione naturalmente presenti in tutti gli ecosistemi: per esempio la produzione di frutta e verdura, l'impollinazione, il controllo biologico degli infestanti.

Giunto alla decima edizione, il premio assegna i piccoli “Oscar della sostenibilità” all'interno di 12 categorie: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese, alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia.

IL PIACENZA

UNIVERSITÀ CATTOLICA / SAN LAZZARO

A Ilaria Negri l'Oscar della sostenibilità per il progetto "From seed to spoon"

Martedì 29 novembre a Bologna la ricercatrice sarà fra coloro che riceveranno il Premio Vivere a Spreco Zero, consegnatole per l'iniziativa che ha come capofila l'Università Cattolica

Ilaria Negri, ricercatrice in entomologia del Dipartimento di Produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, campus di Piacenza, sarà premiata martedì 29 novembre alle 15 a Palazzo d'Accursio, a Bologna, con il Premio Vivere a Spreco Zero, riconoscimento assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile.

A essere valso il premio a Negri è stato il progetto scientifico "*From seed to spoon*" (**Dal seme al cucchiaino**), **che** ha per capofila l'Università Cattolica, finanziato dall'Unione europea attraverso **Erasmus Plus 2019** e finalizzato a educare i giovani alla tutela della biodiversità.

Il progetto, un piano scientifico educativo sulla filiera alimentare che ha avuto come target studenti europei e che è durato 3 anni, ha permesso di scoprire come arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e pulite, piene di frutta e farfalle.

"Dal seme al cucchiaino" è infatti un progetto finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche a un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante, le api e le farfalle. Punta, inoltre, a monitorare e promuovere i servizi di approvvigionamento e di regolazione naturalmente presenti in tutti gli ecosistemi: per esempio la produzione di frutta e verdura, l'impollinazione, il controllo biologico degli infestanti.

Giunto alla decima edizione, il premio assegna i piccoli "Oscar della sostenibilità" all'interno di 12 categorie: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese, alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. Si tratta di categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Alla ricercatrice Ilaria Negri il premio sarà consegnato nella categoria Biodiversità.

Il Premio Vivere a Spreco Zero è assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

IL GIORNALE Dell'Ambiente

In attesa del vincitore di "Pagine della sostenibilità"

By Chiara Mazzamauro | 28 Novembre 2022 | 236 | 0



MANCA POCO ALLA PREMIAZIONE DEL SAGGIO VINCITORE DI "PAGINE DELLA SOSTENIBILITÀ". IN QUESTA EDIZIONE SONO BEN QUATTRO I FINALISTI

L'attesa per l'annuncio del vincitore di "*Pagine di sostenibilità*" è quasi finita. Il 29 novembre, infatti, ci sarà la premiazione durante la decima edizione del **Premio Vivere a spreco zero**. Considerati gli "*Oscar*" italiani della sostenibilità, si terranno a Bologna.



La premiazione di "*Pagine di sostenibilità*" avverrà durante la decima edizione del Premio Vivere a spreco zero

L'iniziativa è promossa dalla campagna Spreco Zero di **Last Minute Market**, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del lavoro e delle politiche sociali. Inoltre è stata organizzata in sinergia con l'Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI), la Rappresentanza permanente della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna.

Quest'anno, a sorpresa, sono ben quattro i **libri finalisti** della terza edizione di questo contest di saggistica. Sono accumulati tutti dal tema scelto per il 2022: visioni di **antropocene**.

IL GIORNALE Dell'Ambiente

«Questo tema pone lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra – spiegano i curatori del riconoscimento, [Andrea Segrè](#), [Daniela Volpe](#) e [Luca Falasconi](#) – e sulla catastrofica miopia che avrà tragiche conseguenze sulle generazioni future».

Infatti, non è mai stato tanto attuale come in questo periodo, segnato dagli effetti più evidenti del **cambiamento climatico**, trattare l'argomento e approfondire la definizione di questa epoca geologica. Qui l'essere umano, con le sue azioni, è riuscito a compiere modifiche territoriali, strutturali e climatiche, e a incidere su processi della Terra.

Dai dinosauri al corpo umano: i risvolti dell'antropocene



Uno dei finalisti è Nicolas Michaud con "La filosofia di Jurassic Park"

Uno dei libri finalisti di "Pagine di sostenibilità" è "**La filosofia di Jurassic Park**". Questo saggio, di Mimemis Edizioni e a cura di **Nicolas Michaud** e **Jessica Watkins**, riprende l'avvertimento presente nel famoso film di Steven Spielberg, "**Jurassic Park**". Evidenzia i risvolti filosofici, scientifici e antropologici del **delirio antropocentrico** che rappresenta la storia. È la pretesa dell'essere umano di modificare a proprio piacimento il mondo che lo circonda, senza pensare alle conseguenze.



"Inflamed /Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza" è scritto da Raj Patel e Rupa Marya

Mette in relazione la società e il pianeta in fiamme con il nostro corpo "**Inflamed**"

IL GIORNALE Dell'Ambiente

“Inflammation. Medicina, conflitto e disuguaglianza”, scritto da **Raj Patel**, accademico e attivista, e **Rupa Marya**, medico dell'Università della California. Questo saggio finalista, edito da Feltrinelli, in modo coraggioso e originale, compie un viaggio nel **corpo umano**, dal sistema immunitario al circolatorio, dal digestivo al respiratorio, dal riproduttivo al connettivo fino al sistema endocrino e a quello nervoso, mettendo in luce le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici. Attraverso questo bizzarro itinerario, gli autori si fanno portavoce dell'idea secondo cui, per guarire corpo e Terra, serve una medicina profonda, radicale, globale.

Pagine della sostenibilità: gli effetti dell'evoluzione



In finale *“I dinosauri che volano tra noi”* del giovane scrittore Francesco Barberini

Ad aggiungersi ai libri finalisti anche *“I dinosauri che volano tra noi”* (Salani), di **Francesco Barberini**, di soli quindici anni. Il giovane scrittore, che già all'età di dieci anni aveva ricevuto l'attestato di Alfieri della Repubblica Italiana per meriti scientifici dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, dà prova ancora una volta della sua capacità divulgativa e di ricerca fuori dal comune. Queste pagine, infatti, raccontano l'**evoluzione**, che si accompagna a una sempre più consapevole e progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria più pericolosa del pianeta: l'**uomo**.



È in gara per il premio *“La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile”* di Gaël Giraud

Infine è in gara per il premio *“La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile”* di **Gaël Giraud** (Libreria Editrice Vaticana). Questo è un vero e proprio manifesto che spiega come orientarsi per compiere quei cambiamenti necessari che l'**Enciclica Laudato Si'** di **Papa Francesco** propone a tutti. Per avere cura della casa comune e costruire il nostro domani, secondo Gaël Giraud, la sola via è implementare oggi in tutto il mondo il processo di **transizione ecologica**. È necessario quindi passare finalmente da una società basata sulle energie fossili a una fondata sulle fonti rinnovabili.

«Questa finale include quattro libri molto diversi fra loro per autori, presupposti, visione teorica e contenuti – osservano ancora i curatori dell'evento – ma sono, allo stesso modo, straordinariamente affini per la sensibilità e per la capacità di richiamarci a una “last call” indifferibile».



INFIAMMAZIONE DI RAJ PATEL E RUPA MARYA VINCE IL PREMIO "PAGINE DI SOSTENIBILITA' - VIVERE A SPRECO ZERO 2022"



Di Redazione

🕒 Nov 28, 2022



La premiazione dei vincitori DOMANI, martedì 29 novembre a Bologna. L'edizione 2021 del Premio era andata allo scienziato Stefano Mancuso, la prima edizione 2020 alla divulgatrice scientifica Eliana Liotta.

ROMA – Il saggio **"Inflamed / Infiammazione. Medicina, conflitto e disuguaglianza"**, di Rupa Marya e Raj Patel (in foto di copertina), pubblicato da Feltrinelli nella primavera 2022, vince la 3ª edizione del contest di saggistica **"Pagine di sostenibilità – Vivere a spreco zero"**. Tema della selezione 2022 era **"Visioni di antropocene"**, e il saggio firmato a quattro mani dall'economista anglo-pakistano Raj Patel con il medico statunitense Rupa Marya **"si è distinto perché concepito con originalità e coraggio, per essere necessario e altamente espressivo dello stato di salute del pianeta e della specie umana che lo abita** – spiegano le motivazioni della Giuria – Se l'infiammazione è il sistema evolutivo che il nostro corpo ha sviluppato per guarire, quella attuale è cronica, ci spiegano gli autori, perché tutti gli stress sociali, biologici e chimici cui siamo sottoposti generano una pressione tale, che lo stesso processo di autoguarigione può infine provocare dei danni al nostro corpo. Una visione concreta e insieme rivoluzionaria che sa illuminare le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici". **La menzione speciale del Premio Vivere a Spreco Zero, "Pagine di sostenibilità" va al libro "I dinosauri che volano tra noi", dell'autore appena quindicenne Francesco Barberini**, un adolescente con capacità di ricerca e di comunicazione fuori dal comune, a soli 10 anni premiato dal Presidente Mattarella con l'attestato di Alfiere della Repubblica Italiana per meriti scientifici. **"L'ultimo libro di Francesco Barberini – recitano le motivazioni – offre una testimonianza divulgativa importante del racconto dell'evoluzione e schiude la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria più pericolosa per la terra: l'essere umano"**.



Francesco Barberini

I vincitori del Premio **"Pagine di sostenibilità – Vivere a spreco zero"** saranno premiati domani, martedì 29 novembre, a Bologna (Palazzo D'Accursio, ore 15). Nel 2021 il Premio, promosso in partnership con ENI, era andato allo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 alla divulgatrice scientifica Eliana Liotta. **«Quest'anno, con "Visioni di Antropocene – hanno spiegato i curatori del riconoscimento Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi – abbiamo voluto puntare lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava distopico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano».** Info e dettagli [precozero.it](https://www.precozero.it)

Corriere Romagna

Premiato il progetto del Comune di Imola contro gli sprechi: “Non si butta via niente”

Il Comune di Imola, grazie al progetto “Non si butta via niente”, vince la decima edizione del premio “Vivere a spreco zero” nella categoria enti pubblici. La giuria (presieduta dall’agronomo, economista e fondatore di Last minute market Andrea Segrè, e composta dalla divulgatrice scientifica Eliana Liotta e dall’autore e conduttore della trasmissione “Caterpillar” di Rai Radio 2 Massimo Cirri) ha riconosciuto l’iniziativa come un’efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l’attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione.

La cerimonia di premiazione è in programma domani a Palazzo d’Accursio, a Bologna, e si potrà seguire anche in diretta streaming sul canale Youtube della campagna “Spreco zero” di Last Minute Market. «La nostra ricognizione è un segnale di fiducia nell’impegno della società e dei cittadini verso il 2030 – commenta Segrè –. In questa decima edizione del premio abbiamo monitorato idee e progetti di alto valore scientifico, etico e tecnologico, ad ogni livello. Non solo la ricerca e la divulgazione accademica, ma anche l’impegno quotidiano di tante associazioni, scuole e dei singoli cittadini ci possono guidare verso gli Obiettivi 2030, traguardo sempre più vicino e cruciale per il futuro dell’umanità».



Secondo Tempo

A Ilaria Negri l'Oscar della sostenibilità per il progetto "From seed to spoon"

Ilaria Negri, ricercatrice in entomologia del **Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili** dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, campus di Piacenza, sarà premiata **martedì 29 novembre** alle 15 a Palazzo d'Accursio, a Bologna, con il **Premio Vivere a Spreco Zero**, riconoscimento assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile.

A essere valso il premio a Negri è stato il progetto scientifico **"From seed to spoon"** (Dal seme al cucchiaino), che ha per capofila l'Università Cattolica, finanziato dall'Unione europea attraverso Erasmus Plus 2019 e finalizzato a educare i giovani alla tutela della biodiversità.

Il progetto, un piano scientifico educativo sulla filiera alimentare che ha avuto come target studenti europei e che è durato 3 anni, ha permesso di scoprire come arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e pulite, piene di frutta e farfalle.

"Dal seme al cucchiaino" è infatti un progetto finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche a un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante, le api e le farfalle. Punta inoltre a monitorare e promuovere i servizi di approvvigionamento e di regolazione naturalmente presenti in tutti gli ecosistemi: per esempio la produzione di frutta e verdura, l'impollinazione, il controllo biologico degli infestanti.

Giunto alla decima edizione, il premio assegna i piccoli "Oscar della sostenibilità" all'interno di 12 categorie: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese, alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. Si tratta di categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Alla ricercatrice Ilaria Negri il premio sarà consegnato nella categoria Biodiversità.

Il Premio Vivere a Spreco Zero è assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.

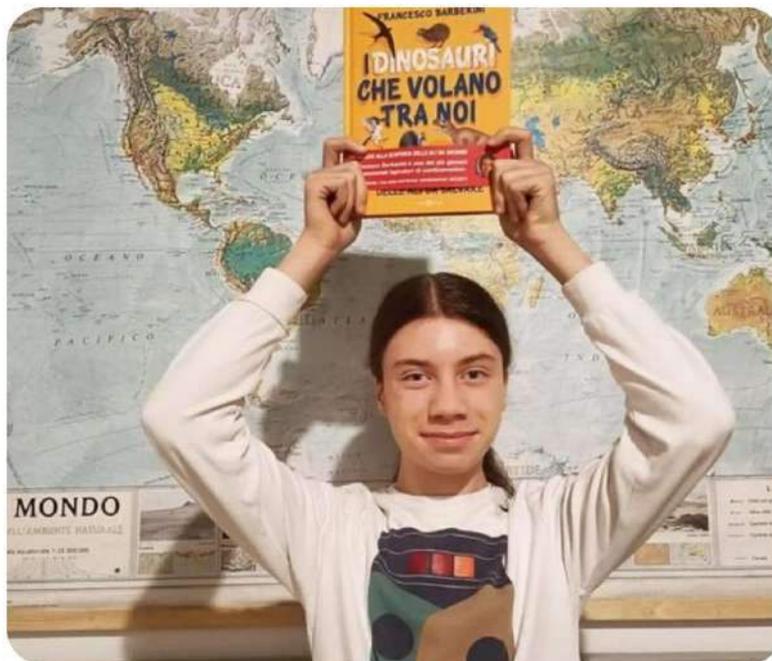


A Ilaria Negri, ricercatrice della Cattolica, l'Oscar della sostenibilità per il progetto "From seed to spoon"

Ilaria Negri, ricercatrice in entomologia del Dipartimento di Produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, campus di Piacenza, sarà premiata martedì 29 novembre alle 15 a Palazzo d'Accursio, a Bologna, con il Premio **Vivere a Spreco Zero**, riconoscimento assegnato alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile.

A essere valso il premio a Negri è stato il progetto scientifico "**From seed to spoon**" (Dal seme al cucchiaino), che ha per capofila l'Università Cattolica, finanziato dall'Unione europea attraverso Erasmus Plus 2019 e finalizzato a educare i giovani alla tutela della biodiversità. Il progetto, un piano scientifico educativo sulla filiera alimentare che ha avuto come target studenti europei e che è durato 3 anni, ha permesso di scoprire come arricchire le nostre città di aree verdi, fresche e pulite, piene di frutta e farfalle. "Dal seme al cucchiaino" è infatti un progetto finalizzato non solo a educare i giovani alla tutela della biodiversità, ma anche a un concreto ripopolamento del verde e di specie a rischio estinzione nelle aree urbane, con attenzione speciale per le piante, le api e le farfalle. Punta, inoltre, a monitorare e promuovere i servizi di approvvigionamento e di regolazione naturalmente presenti in tutti gli ecosistemi: per esempio la produzione di frutta e verdura, l'impollinazione, il controllo biologico degli infestanti.

Giunto alla decima edizione, il premio assegna i piccoli "**Oscar della sostenibilità**" all'interno di 12 categorie: dalle Amministrazioni Pubbliche alle Imprese, alle Scuole, dai Cittadini e Associazioni all'Economia Circolare, InnovAction, Biodiversità, Saggistica, Dieta Mediterranea, Ortofrutta, e soprattutto, nel 2022 della grande siccità e della guerra in Ucraina, la speciale categoria Acqua/Energia. Si tratta di categorie ideate per monitorare l'impegno della società, delle istituzioni e delle imprese in vista del 2030, traguardo cruciale per gli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. Alla ricercatrice Ilaria Negri il premio sarà consegnato nella categoria Biodiversità. Il Premio Vivere a Spreco Zero è assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2 e in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, Anci, la Regione Emilia Romagna.



Ad Acquapendente Francesco Barberini premiato con la menzione speciale per il saggio "I dinosauri che volano tra noi"

ACUAPENDENTE (Viterbo) – Nell'ambito dell'evento "Premio vivere a spreco zero saggistica pagine di sostenibilità" il giovane Francesco Barberini nominato dal Comune di Acquapendente Ambasciatore della Riserva Naturale Monte Rufeno ha avuto menzione speciale per il saggio "I dinosauri che volano tra noi". "Il saggio inlamed-infiammazioe – Medicina, conflitto e disuguaglianza" sottolineano durante la cerimonia di premiazione svoltasi a Bologna presso Palazzo D'Accursioil gli organizzatori Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi, "di Rupa Marya e Raj Patel, pubblicato da Feltrinelli nella primavera 2022, vince la terza Edizione del contest di saggistica. Tema della selezione era "Visioni di antropocene" e il saggio si è distinto perché concepito con originalità e coraggio, per essere necessario e altamente espressivo dello stato di salute del pianeta e della specie umana che lo abita. Se l'infiammazione è il sistema evolutivo che il nostro corpo ha sviluppato per guarire, quella attuale è cronica, perché tutti gli stress sociali, biologici e chimici, cui siamo sottoposti generano una pressione tale, che lo stesso processo di autoguarigione può infine provocare dei danni al nostro corpo. Una visione concreta e insieme rivoluzionaria che sa illuminare le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici". Abbiamo ratificato la menzione speciale al quindicenne Francesco Barberini, un adolescente con capacità di rciera e di comunicazione fuori dal Comune. A solo 10 anni premiato dal Presidente Mattarella con l'attestato di Alfiere della Repubblica italiana per meriti scientifici. Il libro offre una testimonianza divulgativa importante del racconto dell'evoluzione e schiude la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria più pericolosa per la terra e l'essere umano. Nel 2021, il Premio promosso in partneship con ENI, era andato allo scienziato Stefano Mancuso e nel 2020 alla divulgatrice scientifica Eliana Liotta. Quest'anno abbiamo voluto puntare lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava dispotico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano".

GIORNALE DI SICILIA

Vivere a Spreco Zero, a Bologna la consegna dei premi

Il contest si propone come una guida alle buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 29 NOV - Festeggia la sua 10/ma edizione, con un palmares di vincitori che spaziano dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole alle associazioni, il contest Vivere a spreco zero della campagna Spreco Zero.

Il contest- informa una nota- si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Fra i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità, assegnati oggi a Bologna con il patrocinio dei ministeri della Transizione ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, spicca, nella categoria aziende, Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm mentre nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (Pordenone), per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana.

Tra gli altri, vincitori, per citarne alcuni, viene segnalato il premio per la categoria InnovAction all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe) . Il Comune di Imola, con il progetto "Non si butta via niente", vince nella categoria Enti Pubblici.

Liniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. (ANSA).



Vivere a Spreco Zero, a Bologna la consegna dei premi

Il contest si propone come una guida alle buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 29 NOV - Festeggia la sua 10/ma edizione, con un palmares di vincitori che spaziano dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole alle associazioni, il contest Vivere a spreco zero della campagna Spreco Zero.

Il contest- informa una nota- si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Fra i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità, assegnati oggi a Bologna con il patrocinio dei ministeri della Transizione ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, spicca, nella categoria aziende, Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm mentre nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (Pordenone), per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana.

Tra gli altri, vincitori, per citarne alcuni, viene segnalato il premio per la categoria InnovAction all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe) . Il Comune di Imola, con il progetto "Non si butta via niente", vince nella categoria Enti Pubblici.

Liniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. (ANSA).

ALTO ADIGE

Vivere a Spreco Zero, a Bologna la consegna dei premi

Il contest si propone come una guida alle buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 29 NOV - Festeggia la sua 10/ma edizione, con un palmares di vincitori che spaziano dagli enti pubblici alle imprese, dalle scuole alle associazioni, il contest Vivere a spreco zero della campagna Spreco Zero.

Il contest- informa una nota- si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Fra i vincitori dei piccoli "Oscar" della sostenibilità, assegnati oggi a Bologna con il patrocinio dei ministeri della Transizione ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, spicca, nella categoria aziende, Canù, il progetto della prima cannuccia prodotta in pasta biologica, senza ogm mentre nella categoria speciale antispreco energia/acqua vince il progetto della startup Cts H2 di Brugnera (Pordenone), per il progetto di energia etica e solidale con produzione di idrogeno verde dall'acqua piovana.

Tra gli altri, vincitori, per citarne alcuni, viene segnalato il premio per la categoria InnovAction all'Università di Parma con il progetto Ipsus, per il recupero e la valorizzazione di proteine estratte da sottoprodotti e scarti di alcune filiere vegetali (zucca, nocciola, uva, patata, trebbie di birra e alghe) . Il Comune di Imola, con il progetto "Non si butta via niente", vince nella categoria Enti Pubblici.

Liniziativa è stata riconosciuta come un'efficace buona pratica, capace di alimentare sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione. Nella categoria dell'Economia Circolare la Giuria ha premiato il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, una realtà di riferimento per i cittadini, nella quale è possibile consegnare oggetti usati, ancora utilizzabili o riparabili, prevenendo la generazione dei rifiuti e offrendo opportunità occupazionali a cittadini di fasce deboli. (ANSA).



Melinda vince il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta

Lo scorso 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda** ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio.



In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie. Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Fresh Plaza



Giunto alla 10ma edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market*, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.

"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come Unitec in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei Clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto" ha dichiarato Andrea Fedrizzi durante la premiazione. "Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le Celle Ipogee, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".

** Il Premio ha il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.*

Melinda vince il «Premio Vivere a Spreco Zero 2022»

30/11/2022

Il Consorzio della Val di Non si conferma leader anche nella sostenibilità ricevendo un alto riconoscimento per la salvaguardia delle risorse ambientali



«Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come Unitec in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei Clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto» - dichiara Andrea Fedrizzi durante la premiazione.

«Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le Celle Ipogee, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio». Il Premio ha il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Ieri sera, martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie.

Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla 10ª edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.

Imola vince il premio “Vivere a spreco zero 2022”, nella categoria enti pubblici

30 Nov 2022 | . Primo piano, Imola, Solidarietà e Volontariato

Imola. Il Comune ha vinto il premio “Vivere a spreco zero 2022”, nella categoria enti pubblici, con il progetto “Un s’bota veja gnet – Non si butta via niente”, che è finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari.

La cerimonia di premiazione si è svolta il 29 novembre a Bologna, a Palazzo D’Accursio alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente “Terra” di Huffington Post. A ritirare il premio, per il Comune di Imola, c’erano Elisa Spada, assessora all’Ambiente e Mobilità Sostenibile e l’ing. Federica Ferri, dell’Ufficio Ambiente, insieme all’ing. Marco Poli di Hera Ambiente.

Il primo premio è stato conferito al Comune di Imola per il Progetto “Un s’bota veja gnet – Non si butta via niente”, frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati all’Ambiente, Sviluppo Economico e Politiche Sociali, con la seguente motivazione: *“Primo premio al progetto del Comune di Imola, “Non si butta via niente”, che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l’attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione”.*



Nelle foto da sinistra: Valentina Preti, PR e Social media manager Alce Nero Andrea Segrè, Elisa Spada e Federica Ferri

La soddisfazione dell’Amministrazione comunale – Il progetto, finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari, è promosso dal Comune in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market e grazie all’impegno di aziende ed enti no profit del territorio. Nell’ambito della fase sperimentale durata 6 mesi, il progetto ha già portato al recupero di circa 5 tonnellate di prodotti alimentari.

“Siamo orgogliosi per questo prestigioso premio che ha riconosciuto l’efficacia e la concretezza di questo progetto frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati, Ambiente, Politiche Sociali e Sviluppo Economico per ridurre lo spreco e le perdite alimentari coniugando sostenibilità ambientale, sociale ed economica, in linea con gli obiettivi dell’agenda 2030, in particolare l’obiettivo 12, produzione e consumo consapevoli. Grazie alla collaborazione con Hera e Last Minute Market e in sinergia le associazioni del terzo settore che da anni si impegnano in questo ambito e le aziende del territorio che hanno dimostrato grande disponibilità e sensibilità abbiamo potuto aumentare la raccolta di eccedenze alimentari e permettere il loro utilizzo da parte di persone che vivono situazioni di fragilità. L’economia circolare ha questo grande valore: trasformare in risorsa ciò che andrebbe sprecato, con benefici economici, ambientali e sociali” dichiarano le assessore Elisa Spada, assessora all’Ambiente e Mobilità Sostenibile, Daniela Spadoni, assessora al Welfare e Pierangelo Raffini, assessore allo Sviluppo economico.

Come si articola il Premio – Il Premio “Vivere a spreco zero 2022”, che quest’anno è giunto alla 10.a edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall’economia circolare alla dieta mediterranea, dall’innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest’anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

La giuria del Premio – Il conferimento è avvenuto per voto della **giuria presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè**, Professore ordinario all’Università di Bologna, composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: Roberta Badaloni redazione TG1, Antonio Cianciullo, responsabile canale Ambiente Terra/Huffington Post, 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.



leggilanotizia

liberi di informare

Il progetto “Un s’bota veja gnet – Non si butta via niente” – “Un s’bóta veja gnét”, una vera e propria dichiarazione antispreco quella racchiusa in un detto dei nostri nonni che il Comune di Imola ha fatto proprio, promuovendo una campagna per il recupero delle eccedenze alimentari, in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market, società spin off dell’Università di Bologna.

Nella fase sperimentale sono state recuperate 5 tonnellate di prodotti – L’iniziativa prevede di recuperare le eccedenze alimentari a favore di enti no profit del territorio che si occupano di persone in stato di difficoltà. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, ad esempio esercizi commerciali, mense aziendali, aziende di produzione. Questi, aderendo al progetto, si impegnano a gestire correttamente gli alimenti e i beni donabili, in particolare per quanto riguarda corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. I beneficiari s’impegnano a destinare, in forma gratuita, le eccedenze alimentari ricevute, idonee al consumo umano, prioritariamente a favore di persone indigenti.

La prima fase di sperimentazione si è conclusa nel giugno scorso, con il coinvolgimento di tre aziende e due enti no-profit con un esito molto positivo. Da gennaio a giugno 2022, infatti, sono state recuperate 5 tonnellate di eccedenze alimentari perfettamente utilizzabili, tra cui 1.600 porzioni di pasti pronti al consumo, donate dalle attività Interspar ed Ecu localizzate ad Imola, a cui si aggiunge il recupero nell’ambito dell’iniziativa *Cibo Amico* di Hera, che dona da 12 anni i pasti cotti non serviti presso la mensa aziendale di Via Casalegno.

Grazie ai donatori che hanno già aderito all’iniziativa si stima di arrivare a recuperare oltre 10 tonnellate di eccedenze entro fine anno, evitando così l’anidride carbonica emessa per la produzione di altrettanti nuovi alimenti, ed equivalente a circa 30 tonnellate, pari a 250 viaggi in auto da Milano a Napoli.

Da luglio hanno poi aderito con le donazioni anche altri punti vendita del territorio: CLAI con le *Macellerie del contadino* di Imola Pedagna e Imola centro, Natura sì, Crai di Sesto imolese, e i tre Conad di Imola in via Carducci, via Baruzzi e via Montericco. Ha inoltre aderito anche l’autodromo di Imola nell’ambito delle azioni dell’Imola Living Lab.

I due enti no-profit del territorio che al momento sono stati coinvolti in questa prima fase sono la Coop.Soc. Mano Tesa e Associazione No Sprechi Odv, che provvedono alla distribuzione delle eccedenze alimentari a famiglie in difficoltà, persone invalide e anziani.



Melinda vince il premio Vivere a spreco zero

30 Novembre 2022



Autore [Redazione](#)

Riconoscimento al consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio

Riconoscimento al consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio

Nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta**. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle **12 realtà italiane** che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al **consorzio della Val di Non** per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio.



Salvate 30 milioni di ciliegie

In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle **soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie**. Questo ha permesso ai propri soci di **raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse** che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre **30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti** e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla decima edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico **Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè**.

Le soluzioni ecologiche di Melinda

"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come Unitec in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero **numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema**; dall'uso di energia proveniente al **100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili**, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto" dichiara **Andrea Fedrizzi** durante la premiazione. "Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le celle ipogee, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".

Melinda vince il premio «Vivere a spreco zero 2022» nella categoria ortofrutta



Publicato 7 giorni fa - 30 Novembre 2022
By Redazione Trento

Il **Consorzio della Val di Non** si conferma leader del settore anche in termini di **sostenibilità** ricevendo un riconoscimento che premia le realtà impegnate nella salvaguardia delle risorse ambientali

Ieri sera, martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta**.

Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro **comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità** e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio.

In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec **per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie**.

Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di **oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco**, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, **anche in termini di pratiche sostenibili** e attenzione alle risorse ambientali.



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



Melinda vince il premio 'Vivere a spreco zero' 2022 nella categoria 'Ortofrutta'

30 Novembre 2022 - 16:01 | Categorie: Ortofrutta | Tag: Andrea Fedrizzi, Celle Ipogee, last minute market, Melinda, Unitec, Vivere a spreco zero

Cles (Tn) – Melinda, il consorzio delle mele della Val di Non, vince il premio 'Vivere a spreco zero' 2022, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, nella categoria 'Ortofrutta'. La premiazione si è tenuta martedì 29 novembre, a Palazzo D'Accursio a Bologna. Il riconoscimento, giunto alla decima edizione, ogni anno viene assegnato a 12 realtà italiane che si impegnano, nelle rispettive categorie, per la sostenibilità.

Melinda è stata premiata per l'adozione delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie. Il 15% delle ciliegie (30 milioni di frutti), non idoneo alla commercializzazione nel fresco, è stato avviato alla trasformazione o a canali commerciali alternativi.

"Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema", dichiara Andrea Fedrizzi, responsabile marketing e comunicazione di Melinda (in foto). "Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le Celle Ipogee, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è a impatto zero sul territorio".



Melinda vince il premio «Vivere a spreco zero 2022» nella categoria ortofrutta



Publicato 7 giorni fa - 30 Novembre 2022
By Redazione Trento

Il **Consorzio della Val di Non** si conferma leader del settore anche in termini di **sostenibilità** ricevendo un riconoscimento che premia le realtà impegnate nella salvaguardia delle risorse ambientali.

Ieri sera, martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta.**

Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro **comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità** e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio.

In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec **per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie.**

Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di **oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco**, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, **anche in termini di pratiche sostenibili** e attenzione alle risorse ambientali.

Melinda vince il premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta

Cles (Tn), 30 novembre 2022– Ieri sera, martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta**. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro **comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità** e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec **per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie**. Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, **anche in termini di pratiche sostenibili** e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla 10^a edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market*, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è **promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello**, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.



"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come Unitec in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei Clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto"

dichiara **Andrea Fedrizzi** durante la premiazione. *"Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le **Celle Ipogee**, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".*

* Il Premio ha il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Premio Vivere a Spreco Zero 2022: Melinda vince nella categoria Ortofrutta



Martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 nella categoria Ortofrutta**. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro **comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità** e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec **per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie**. Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di **oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco**, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori. Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla 10^a edizione e promosso dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market**, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è **promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello**, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.

"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate – dichiara **Andrea Fedrizzi** durante la premiazione -. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come **Unitec** in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto".

"Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le **Celle Ipogee** – conclude Fedrizzi -, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".



Premio “Vivere a zero spreco 2022” al progetto della Rete CiBus

📅 30/11/2022 👤 REDAZIONE 💬 0 commenti 🏷️ #notiziebasilicata, #premioliverezerospreco

📊 Visite Articolo: 125

È stato conferito all'Associazione Cittadini Solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 assegnato nella categoria Associazioni di Volontariato.

Il premio, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta nella giornata del 29 novembre a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, Pina Giordano.

“Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale, ha commentato la presidente Pina Giordano al ritiro del premio.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest'anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

A valutare i progetti, una giuria presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna e composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: Roberta Badaloni redazione TG1, Antonio Cianciullo, responsabile canale Ambiente Terra/Huffington Post, 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.

Alla cerimonia di premiazione sono intervenuti anche gli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta. Ha condotto i lavori il giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente.



Premio “Vivere a zero spreco 2022” al progetto della Rete CiBus

È stato conferito all'Associazione Cittadini Solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 assegnato nella categoria Associazioni di Volontariato.

Il premio, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta nella giornata del 29 novembre a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, Pina Giordano.

“Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale, ha commentato la presidente Pina Giordano al ritiro del premio.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest'anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

A valutare i progetti, una giuria presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna e composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: Roberta Badaloni redazione TG1, Antonio Cianciullo, responsabile canale Ambiente Terra/Huffington Post, 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.

Alla cerimonia di premiazione sono intervenuti anche gli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta. Ha condotto i lavori il giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del

Melinda, nuovo riconoscimento

Il Consorzio ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero



Martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022** nella categoria Ortofrutta. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie. Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori. Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla decima edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.



"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come **Unitec** in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei Clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto - ha dichiarato **Andrea Fedrizzi** durante la premiazione. - Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le **Celle Ipogee**, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".

QN il Resto del Carlino

Premio anti-spreco al Comune "Salvate 5 tonnellate di cibo"

Al primo posto il progetto 'Un s'bota veja gnet' realizzato con Hera e Last minute market



Da sinistra Andrea Segrè (Last minute market), Elisa Spada e Federica Ferri

Il Comune di Imola ha ritirato il premio "Vivere a spreco zero 2022" nella categoria enti pubblici, con il progetto Un s'bota veja gnet - Non si butta via niente, finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari. La cerimonia di premiazione si è svolta l'altro giorno a Bologna, a Palazzo D'Accursio alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022 Massimo Cirri ed Eliana Liotta.

Per l'amministrazione c'erano Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile, e Federica Ferri, dell'Ufficio Ambiente, insieme Marco Poli di Hera Ambiente. La motivazione: "Il progetto del Comune di Imola alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione".

Nell'ambito della fase sperimentale durata 6 mesi, il progetto ha già portato al recupero di circa 5 tonnellate di prodotti alimentari. "Vien riconosciuta l'efficacia e la concretezza di questo progetto – hanno dichiarato gli assessori coinvolti –, riuscito anche grazie alla collaborazione con Hera e Last Minute Market e in sinergia le associazioni del terzo settore"

L'Aldo Moro di Trani vince il premio «Vivere a spreco zero 2022»

Di **Redazione Il Giornale di Trani** - 1 Dicembre 2022

L'ISS Aldo Moro di Trani, da tempo attento all'attuazione del service learning e delle buone pratiche nell'ambito della sostenibilità ambientale, ha vinto la X edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2022, promosso dal Last Minute Market, grazie al fortunato Progetto "Scuola Corsara", fiore all'occhiello dell'offerta formativa della scuola tranese.

Hanno ritirato il premio in quel di Bologna i Proff. Vincenzo Di Cugno e Giovanni Landriscina, docenti referenti, attivi nella realizzazione di quelle attività sociali e culturali che Scuola Corsara ha sviluppato nel territorio: dalla raccolta dei rifiuti sulla spiaggia alla piantumazione di alberi; dai pranzi sociali alla fondazione del "baretto" presso gli spazi dell'ex ospedaletto di Trani, affidato alla gestione di studenti e di volontari, dalla divulgazione di dati e informazioni fino alla realizzazione di serre all'interno dei giardini della scuola, finalizzate alla produzione di materie prime a km 0 da utilizzare nelle cucine dell'istituto alberghiero. Un progetto volto all'inclusione, all'abbattimento delle differenze e all'esaltazione delle unicità.

Il Dirigente scolastico, Prof. Michele Buonvino, particolarmente soddisfatto per il successo conseguito ha rilevato non senza una punta di orgoglio, che l'I.I.S.S. Aldo Moro di Trani sia stata l'unica scuola premiata in Italia. Da qui la volontà di proseguire lungo questo importante cammino.



L'I.I.S.S. Aldo Moro di Trani, da tempo attento all'attuazione del service learning e delle buone pratiche nell'ambito della sostenibilità ambientale, ha vinto la X edizione del Premio Vivere a Spreco Zero 2022, promosso dal Last Minute Market, grazie al fortunato Progetto "Scuola Corsara", fiore all'occhiello dell'offerta formativa della scuola tranese.

Hanno ritirato il premio in quel di Bologna i Proff. Vincenzo Di Cugno e Giovanni Landriscina, docenti referenti, attivi nella realizzazione di quelle attività sociali e culturali che Scuola Corsara ha sviluppato nel territorio: dalla raccolta dei rifiuti sulla spiaggia alla piantumazione di alberi; dai pranzi sociali alla fondazione del "baretto" presso gli spazi dell'ex ospedaletto di Trani, affidato alla gestione di studenti e di volontari, dalla divulgazione di dati e informazioni fino alla realizzazione di serre all'interno dei giardini della scuola, finalizzate alla produzione di materie prime a km 0 da utilizzare nelle cucine dell'istituto alberghiero. Un progetto volto all'inclusione, all'abbattimento delle differenze e all'esaltazione delle unicità.

Il Dirigente scolastico, Prof. Michele Buonvino, particolarmente soddisfatto per il successo conseguito ha rilevato non senza una punta di orgoglio, che l'I.I.S.S. Aldo Moro di Trani sia stata l'unica scuola premiata in Italia. Da qui la volontà di proseguire lungo questo importante cammino.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

VIVERE A SPRECO ZERO, MELINDA SI AGGIUDICA IL PREMIO NELLA CATEGORIA ORTOFRUTTA



Martedì 29 novembre, nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, **Melinda ha ricevuto il Premio Vivere a Spreco Zero 2022** nella categoria Ortofrutta. Un prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio.

In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle **soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie**. Questo ha permesso ai propri soci di raccogliere tutte le ciliegie prodotte, garantendo una seconda vita al 15% delle stesse che, non idonee ai consueti canali di commercializzazione del fresco, sono state avviate all'industria della trasformazione o a canali commerciali alternativi. Si tratta di oltre 30 milioni di ciliegie ogni anno salvate dagli scarti e dallo spreco, con maggior soddisfazione di produttori e consumatori.

Melinda si conferma così leader del settore Ortofrutta, oltre che in termini di notorietà del marchio, anche in termini di pratiche sostenibili e attenzione alle risorse ambientali.

Giunto alla decima edizione e promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, il Premio Vivere a Spreco Zero è articolato in 12 categorie, a cui quest'anno si è aggiunta la categoria speciale Acqua/Energia. Il suo obiettivo è promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Negli anni, è stato conferito ad aziende, enti e istituzioni di grande prestigio e ha avuto ambasciatori del calibro del climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, degli scrittori Susanna Tamaro e Paolo Rumiz, degli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè.



Andrea Segrè consegna il premio ad Andrea Fedrizzi

"Questo premio ci riempie di orgoglio perché testimonia il grande lavoro svolto da Melinda sul fronte dello sviluppo sostenibile, composto da azioni quotidiane e concrete che spesso passano però inosservate. Va sottolineato che veniamo oggi premiati anche grazie alla competenza di un partner come **Unitec** in grado di offrirci soluzioni che sanno fare la differenza, a vantaggio nostro, dei Clienti e dell'ambiente che ci circonda. Sono davvero numerose le azioni che mettiamo in campo a favore del nostro ecosistema; dall'uso di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili al ricorso a metodi di coltivazione sostenibili, dall'impiego dell'irrigazione a goccia che riduce i consumi idrici alla ricerca di imballaggi sempre più a basso impatto – ha dichiarato **Andrea Fedrizzi** durante la premiazione. – Fiore all'occhiello delle politiche di sostenibilità di Melinda sono le **Celle Ipogee**, un impianto di conservazione unico al mondo a basso impatto ambientale: si tratta infatti di un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nel cuore delle Dolomiti, che consente il 50% di risparmio energetico ed è ad impatto zero sul territorio".

L'ORA

“Premio Vivere a Spreco Zero”, alla Città di Messina il riconoscimento per il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”

La manifestazione nazionale, giunta alla decima edizione, si è svolta a Bologna. Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio “Premio Vivere a Spreco Zero” della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente “Terra” di Huffington Post.

Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”, fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione “Ambiente” Salvo Puccio.

A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA.

Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio.

Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite.

Il premio è 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.

La menzione speciale al Nodo InFEA e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.





“Premio Vivere a Spreco Zero”, alla Città Metropolitana di Messina il riconoscimento per il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”

(AGENPARL) – gio 01 dicembre 2022 “Premio Vivere a Spreco Zero”, alla Città Metropolitana di Messina il riconoscimento per il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”

La manifestazione nazionale, giunta alla decima edizione, si è svolta a Bologna. Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio “Premio Vivere a Spreco Zero” della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente “Terra” di Huffington Post.

Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”, fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione “Ambiente” Salvo Puccio.

A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA.

Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio.

Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite.

Il premio è 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.

La menzione speciale al Nodo InFEA e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.

Comunicato Stampa redatto da

Addetto Stampa dott. Giuseppe Spanò



“Premio Vivere a Spreco Zero” alla Città Metropolitana di Messina

Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio "Premio Vivere a Spreco Zero" della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente "Terra" di Huffington Post

Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio "Premio Vivere a Spreco Zero" della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente "Terra" di Huffington Post.

Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto "Futuri Cittadini Responsabili 2.0", fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione "Ambiente" Salvo Puccio.

A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA.

Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio.

Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite.

Il premio è 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.

La menzione speciale al Nodo InFEA e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.



La Città Metropolitana di Messina premiata a Bologna per il progetto "Futuri Cittadini Responsabili 2.0"

BY REDAZIONE | 1 DICEMBRE 2022

MESSINA

Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio "Premio Vivere a Spreco Zero" della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente "Terra" di Huffington Post.

Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto "Futuri Cittadini Responsabili 2.0", fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione "Ambiente" Salvo Puccio.

A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA.

Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio.

Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite.

Il premio è 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.

La menzione speciale al Nodo InFEA e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina.

Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.



Messina: alla Città Metropolitana il riconoscimento per il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”

'Premio Vivere a Spreco Zero", alla Città Metropolitana di Messina il riconoscimento per il progetto "Futuri Cittadini Responsabili 2.0"



Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio “Premio Vivere a Spreco Zero” della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022,

Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente “Terra” di Huffington Post. Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”, fortemente voluto dall'ex dirigente della Direzione “Ambiente” Salvo Puccio. A ritirare il premio Giuseppe Cacciola, responsabile Nodo InFEA. Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento Cristiano Lavoratori di Palermo, l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione sull'Ambiente e il Territorio. Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il premio è 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.

La menzione speciale al Nodo InFEA e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina. Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione Ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.

SabatoSera.it

Imola vince il premio «Vivere a spreco zero» con il progetto Un s'bota veja gnet



La lotta allo spreco, messa in campo dal Comune di Imola, vince il premio «Vivere a spreco zero 2022». Nello specifico si tratta del progetto «Un s'bota veja gnet» che promuove una campagna per il recupero delle eccedenze alimentari, in collaborazione con Hera e Last Minute Market, e che ha coinvolto i tre assessorati Ambiente, Politiche Sociali e Sviluppo Economico. Doppio obiettivo è quello di prevenire e ridurre la produzione di rifiuti alimentari e, allo stesso tempo, sostenere gli enti del territorio che assistono le fasce deboli della comunità. Il tutto grazie al contributo e all'impegno indispensabile di aziende ed enti no profit locali che in questa prima fase sono la Coop.Soc. Mano Tesa e Associazione No Sprechi Odv.

La cerimonia di premiazione si è svolta a Bologna, a Palazzo D'Accursio alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta. A ritirare il premio, per il Comune di Imola, c'erano Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile e l'ing. Federica Ferri, dell'Ufficio Ambiente, insieme all'ing. Marco Poli di Hera Ambiente.

Il primo premio è stato conferito al Comune di Imola per il Progetto «Un s'bota veja gnet – Non si butta via niente», frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati all'Ambiente, Sviluppo Economico e Politiche Sociali, con la seguente motivazione: «primo premio al progetto del Comune di Imola, "Non si butta via niente", che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione».

Nell'ambito della fase sperimentale durata 6 mesi, il progetto ha già portato al recupero di circa 5 tonnellate di prodotti alimentari. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, ad esempio esercizi commerciali, mense aziendali, aziende di produzione. Questi, aderendo al progetto, si impegnano a gestire correttamente gli alimenti e i beni donabili, in particolare per quanto riguarda corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. La prima fase di sperimentazione si è conclusa nel giugno scorso, con il coinvolgimento di tre aziende e due enti no-profit con un esito molto positivo. Da gennaio a giugno 2022, infatti, sono state recuperate 5 tonnellate di eccedenze alimentari perfettamente utilizzabili, tra cui 1.600 porzioni di pasti pronti al consumo, donate dalle attività Interspar ed Ecu localizzate ad Imola, a cui si aggiunge il recupero nell'ambito dell'iniziativa Cibo Amico di Hera, che dona da 12 anni i pasti cotti non serviti presso la mensa aziendale di Via Casalegno. Da luglio hanno poi aderito con le donazioni anche altri punti vendita del territorio: CLAI con le Macellerie del contadino di Imola Pedagna e Imola centro, Natura sì, Crai di Sesto imolese, e i tre Conad di Imola in via Carducci, via Baruzzi e via Montericco. Ha inoltre aderito anche l'Autodromo di Imola nell'ambito delle azioni dell'Imola Living Lab.

«Siamo orgogliosi per questo prestigioso premio che ha riconosciuto l'efficacia e la concretezza di questo progetto frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati, per ridurre lo spreco e le perdite alimentari coniugando sostenibilità ambientale, sociale ed economica, in linea con gli obiettivi dell'agenda 2030. Grazie alla collaborazione con Hera e Last Minute Market – dichiarano le assessore Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile, Daniela Spadoni, assessora al Welfare e Pierangelo Raffini, assessore allo Sviluppo economico – e in sinergia le associazioni del terzo abbiamo potuto aumentare la raccolta di eccedenze alimentari e permettere il loro utilizzo da parte di persone che vivono situazioni di fragilità». (r.cr.)

setteserequi

NOTIZIE DALLA ROMAGNA

Il Comune di Imola ha vinto il premio Vivere a spreco zero 2022

Emilia Romagna | 01 Dicembre 2022 **CRONACA**



Il Comune di Imola ha vinto il premio "Vivere a spreco zero 2022", nella categoria enti pubblici, con il progetto "Un s'bota veja gnet - Non si butta via niente", che è finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari.

La cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Bologna, a Palazzo D'Accursio alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente "Terra" di Huffington Post. A ritirare il premio, per il Comune di Imola, c'erano Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile e l'ing. Federica Ferri, dell'Ufficio Ambiente, insieme all'ing. Marco Poli di Hera Ambiente.

Il primo premio è stato conferito al Comune di Imola per il Progetto "Un s'bota veja gnet - Non si butta via niente", frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati all'Ambiente, Sviluppo Economico e Politiche Sociali, con la seguente motivazione: "primo premio al progetto del Comune di Imola, "Non si butta via niente", che alimenta sul territorio una fitta rete di recupero, prevenzione degli sprechi e solidarietà alle famiglie bisognose, coniugando l'attenzione alla sostenibilità e quella alle fasce deboli della popolazione".

La soddisfazione dell'Amministrazione comunale - Il progetto, finalizzato al recupero in città delle eccedenze alimentari e alla prevenzione degli sprechi alimentari, è promosso dal Comune in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market e grazie all'impegno di aziende ed enti no profit del territorio. Nell'ambito della fase sperimentale durata 6 mesi, il progetto ha già portato al recupero di circa 5 tonnellate di prodotti alimentari.

"Siamo orgogliosi per questo prestigioso premio che ha riconosciuto l'efficacia e la concretezza di questo progetto frutto del lavoro trasversale dei tre assessorati, Ambiente, Politiche Sociali e Sviluppo Economico per ridurre lo spreco e le perdite alimentari coniugando sostenibilità ambientale, sociale ed economica, in linea con gli obiettivi dell'agenda 2030, in particolare l'obiettivo 12, produzione e consumo consapevoli. Grazie alla collaborazione con Hera e Last Minute Market e in sinergia le associazioni del terzo settore che da anni si impegnano in questo ambito e le aziende del territorio che hanno dimostrato grande disponibilità e sensibilità abbiamo potuto aumentare la raccolta di eccedenze alimentari e permettere il loro utilizzo da parte di persone che vivono situazioni di fragilità. L'economia circolare ha questo grande valore: trasformare in risorsa ciò che andrebbe sprecato, con benefici economici, ambientali e sociali" dichiarano le assessore Elisa Spada, assessora all'Ambiente e Mobilità Sostenibile, Daniela Spadoni, assessora al Welfare e Pierangelo Raffini, assessore allo Sviluppo economico.

Come si articola il Premio - Il Premio "Vivere a spreco zero 2022", che quest'anno è giunto alla 10.a edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest'anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

“Premio Vivere a Spreco zero” alla Città metropolitana di Messina



Redazione | giovedì 01 Dicembre 2022 - 12:00



MESSINA – Si è svolta a Bologna, nel suggestivo Palazzo D'Accursio, la decima edizione del premio “Premio Vivere a Spreco Zero” della campagna Spreco Zero, alla presenza degli Ambasciatori di buone pratiche 2022, Massimo Cirri ed Eliana Liotta, e con la moderazione del giornalista Antonio Cianciullo, responsabile del canale Ambiente “Terra” di Huffington Post. Tra gli enti pubblici premiati anche la Città Metropolitana di Messina con il progetto “Futuri Cittadini Responsabili 2.0”, fortemente voluto dall'ex dirigente della direzione “Ambiente” Salvo Puccio. A ritirare il premio Giuseppe Cacciola (*nella foto*), responsabile Nodo InFea. Si tratta di un riconoscimento di alto prestigio in ambito nazionale, che certifica l'attività realizzata in questi anni sul fronte dell'ecosostenibilità, dell'azione di sensibilizzazione ecologica e della promozione di programmi, servizi e progetti, in tema di educazione ambientale. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, il Movimento cristiano lavoratori di Palermo, l'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia, l'Istituto di Ricerca, sviluppo e sperimentazione sull'ambiente e il territorio.



Una guida alle buone pratiche per lo sviluppo sostenibile

Il contest si propone come una guida alle migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile, in direzione degli Obiettivi 2030 dell'Agenda delle Nazioni Unite. Il premio è 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. La menzione speciale al Nodo InFea e ad AssoCEA Messina è stata assegnata per aver promosso attività di educazione ambientale con il progetto FCR2.0 e i percorsi formativi di educazione civica e ambientale, in collaborazione con la Città Metropolitana di Messina. Da segnalare che, sotto il patrocinio di Arpa Sicilia, Ramarro Sicilia e Messina, l'attività di Educazione ambientale per lo Sviluppo sostenibile è stata promossa in diciassette Istituzioni scolastiche siciliane.



**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Melinda vince il premio “Vivere a spreco zero” 2022 nella categoria Ortofrutta



Nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, Melinda ha ricevuto il Premio “Vivere a spreco zero” 2022 nella categoria Ortofrutta.

Un riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie.



News

02 Dicembre 2022

Melinda vince il premio “Vivere a spreco zero” 2022 nella categoria Ortofrutta



Nella suggestiva cornice di Palazzo D'Accursio a Bologna, Melinda ha ricevuto il Premio “Vivere a spreco zero” 2022 nella categoria Ortofrutta.

Un riconoscimento che ogni anno viene assegnato alle 12 realtà italiane che si distinguono, nelle rispettive categorie, per i loro comportamenti virtuosi in tema di sostenibilità e che quest'anno è stato conferito anche al Consorzio della Val di Non per il suo impegno verso l'ambiente e il territorio. In particolare, Melinda è stata premiata grazie all'adozione, nel corso degli ultimi 5 anni, delle soluzioni brevettate da Unitec per la selezione non distruttiva della qualità delle proprie ciliegie.

E' stato conferito all'Associazione Cittadini Solidali di Matera, capofila del progetto di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari della Rete CiBus, il Premio Vivere a Spreco Zero 2022 assegnato nella categoria Associazioni di Volontariato.

Il premio, giunto alla decima edizione, è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna. A ritirare il premio alla cerimonia che si è svolta nella giornata del 29 novembre a Bologna nel Palazzo D'Accursio, sede del Comune, la presidente dell'Associazione Cittadini Solidali, Pina Giordano.

“Un sentito grazie da tutti noi volontari di CiBus per questo riconoscimento che premia il nostro impegno quotidiano nella lotta agli sprechi alimentari, per una società più equa, sostenibile e soprattutto più solidale”, ha commentato la presidente Pina Giordano al ritiro del premio.

Il Premio si articola in 12 categorie, istituite per promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini, dall'economia circolare alla dieta mediterranea, dall'innovazione alla biodiversità. Oltre ad una speciale categoria Acqua/Energia, istituita quest'anno per promuovere i progetti e le idee innovative, verso un futuro di sviluppo sostenibile.

A valutare i progetti, una giuria presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, Professore ordinario all'Università di Bologna e composta da un team di giornalisti e voci di riferimento in tema di sostenibilità: Roberta Badaloni redazione TG1, Antonio Cianciullo, responsabile canale Ambiente Terra/Huffington Post, 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.

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

REGGIO2000

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

CARPI2000

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

MODENA2000

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

BOLOGNA2000

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero – Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

MODENA TODAY

Il Centro del Riuso di Casalgrande ottiene il riconoscimento "Vivere a spreco Zero"

Premiate le buone pratiche di Economia Circolare. Nell'ultimo anno, sono stati conferiti più di 10mila oggetti



Consegna premio vivere a spreco zero - Maria Costi e Fabio Giovanardi

Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casalalbo in occasione della decima edizione del premio "Vivere a spreco Zero", categoria Economia Circolare.

Raccomandato da [Outbrain](#)

Il premio è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI e la Regione Emilia-Romagna.

Il riconoscimento si articola in 12 categorie istituite al fine di promuovere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi e di sviluppo sostenibile ad ogni livello, dalle Pubbliche Amministrazioni alle imprese, dalle scuole ai cittadini e dall'innovazione alla biodiversità.

Il conferimento è avvenuto nei giorni scorsi a Bologna alla presenza del Sindaco di Formigine Maria Costi e del presidente di TSM, associazione di volontariato che gestisce il Centro, Fabio Giovanardi.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Un percorso, quello del riuso e del riciclo dei materiali di scarto in contrapposizione con la cultura dell'usa e getta, che si concretizza all'interno del Centro del Riuso intercomunale, di cui Formigine è Comune capofila, dove è possibile consegnare oggetti ancora utilizzabili o riparabili al fine di ridurre i rifiuti, stimolare la cultura del riutilizzo e creare opportunità di lavoro per persone con difficoltà.

Il Centro del Riuso ha avviato la propria attività nel 2019 e da allora è gestito dall'associazione TSM, recentemente riconfermata anche per i prossimi tre anni a seguito di un bando per l'affidamento. Ufficialmente attiva da 10 anni, questa realtà opera nel campo del disagio sociale creando momenti di aggregazione e formazione per i ragazzi con difficoltà psico-fisiche.

Nel 2022, il Centro "Le Radici" ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci; altrettanti sono i ragazzi, affiancati dagli operatori, che possono svolgere laboratori socio-occupazionali.

QN il Resto del Carlino

'Spreco zero', assegnati gli Oscar del riutilizzo Riconoscimenti a cittadini, aziende, Comuni e atenei



Bologna si conferma capitale delle buone pratiche di sviluppo sostenibile con la campagna Spreco Zero e la decima edizione del Premio nazionale Vivere a spreco zero, promossa con il patrocinio della Regione e dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri, del Lavoro e delle Politiche Sociali, con la media partnership di Rai Radio2. Il contest ha l'obiettivo di "garantire una ricognizione fra le migliori idee e progetti di valore scientifico, etico e tecnologico", ha spiegato il fondatore di 'Spreco zero', l'agroeconomista Andrea Segrè. Fra i vincitori dei piccoli 'Oscar' della sostenibilità spiccano l'azienda Canù, la startup CTS H2, il Comune di Imola, l'Università di Parma e la Cattolica di Milano, il distretto di riutilizzo Le radici di Formigine, i Cittadini solidali di Matera, Med Index e Melinda.

GAZZETTA DI MODENA

Il riconoscimento

Formigine. Un premio per il centro del riuso “Radici”



Formigine Nuovo e importante riconoscimento per il Centro del Riuso distrettuale di Casinalbo in occasione della decima edizione del premio “Vivere a spreco zero”, categoria economia circolare.

Nel 2022, il Centro “Le Radici” ha ricevuto oltre 10.400 oggetti donati che sono tornati nuovi e preparati per entrare in una nuova casa. In media, gli accessi giornalieri sono dieci al

Menzione speciale per il saggio sui dinosauri del giovane Barberini

Acquapendente: Nell'ambito dell'evento "**Premio vivere a spreco zero saggistica pagine di sostenibilità**" il giovane **Francesco Barberini** nominato dal Comune di Acquapendente **Ambasciatore della Riserva Naturale Monte Rufeno** ha avuto **menzione speciale per il saggio "I dinosauri che volano tra noi"**.

"Il saggio **inlamed-infiammazioe – Medicina, conflitto e disuguaglianza**" sottolinea durante la **cerimonia di premiazione svoltasi a Bologna** presso Palazzo D'Accursio il gli organizzatori **Andrea Segrè, Daniela Volpe e Luca Falasconi**, "di **Rupa Marya e Raj Patel**, pubblicato da Feltrinelli nella primavera 2022, vince la terza Edizione del contest di saggistica. Tema della selezione era "Visioni di antropocene" e il saggio si è distinto perché concepito con originalità e coraggio, per essere necessario e altamente espressivo dello stato di salute del pianeta e della specie umana che lo abita. Se l'infiammazione è il sistema evolutivo che il nostro corpo ha sviluppato per guarire, quella attuale è cronica, perché tutti gli stress sociali, biologici e chimici, cui siamo sottoposti generano una pressione tale, che lo stesso processo di autoguarigione può infine provocare dei danni al nostro corpo. Una visione concreta e insieme rivoluzionaria che sa illuminare le relazioni nascoste fra i nostri sistemi biologici e le profonde ingiustizie dei nostri sistemi politici ed economici.

Abbiamo ratificato la menzione speciale al quindicenne **Francesco Barberini**, un adolescente con capacità di ricerca e di comunicazione fuori dal Comune. A solo 10 anni premiato dal Presidente **Mattarella** con l'attestato di **Alfiere della Repubblica italiana per meriti scientifici**. Il libro offre una testimonianza divulgativa importante del racconto dell'evoluzione e schiude la consapevolezza della progressiva corrosione dell'habitat naturale per mano della specie predatoria più pericolosa per la terra e l'essere umano. Nel 2021, il Premio promosso in partnership con **ENI**, era andato allo scienziato **Stefano Mancuso** e nel 2020 alla divulgatrice scientifica **Eliana Liotta**. Quest'anno abbiamo voluto puntare lo sguardo sull'impatto devastante dell'azione umana sulla Terra e sulla catastrofica miopia che pagheranno le generazioni a venire. Quello che solo a inizio millennio sembrava dispotico, come le pandemie e altre catastrofi planetarie, è oggi al centro del dibattito quotidiano".