



PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2024

Per le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile

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



IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Sin dalla prima edizione della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, promossa da Last Minute Market impresa sociale spin off accreditato dell'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, è maturata l'idea di un contest annuale rivolto ad enti pubblici, imprese, scuole, associazioni, cittadini, per riconoscere, promuovere e incoraggiare, favorendone la condivisione, le migliori buone pratiche che, a partire dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, rientrano a pieno titolo nelle esperienze di economia circolare e sviluppo sostenibile.

Il Premio Vivere a Spreco Zero è nato proprio nel 2012 per valorizzare azioni concrete e virtuose nell'ambito del contrasto allo spreco di alimenti, acqua, energia, della prevenzione dei rifiuti, degli acquisti verdi nella pubblica amministrazione, della mobilità sostenibile, della riduzione del consumo di suolo, dell'uso efficiente delle risorse naturali, dell'educazione alimentare e alla sostenibilità.

Un Premio dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti perché le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative, ed è importante favorire la diffusione e la replicazione. Un Premio in linea con la "Farm to Fork strategy" dell'Unione Europea dove la Commissione si impegna a contrastare lo spreco alimentare, in linea con l'obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, favorendo anche la diffusione di buone pratiche tra i differenti attori della filiera alimentare.

La I edizione del Premio Vivere a #sprecozero è stata istituita riprendendo la denominazione e gli obiettivi del saggio "Vivere a Spreco Zero. Una rivoluzione alla portata di tutti" (Marsilio 2011) di Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market. Da allora il Premio si è sviluppato come contest annuale ampliando la platea e le categorie coinvolte.

Dalla III edizione il Premio ha introdotto i "testimonial" e ambasciatori di buone pratiche, riconoscendo l'impegno di personalità della cultura, della scienza, dello spettacolo e dell'universo "food" nella comunicazione dei valori legati alla sostenibilità. Sono stati testimonial del Premio, dal 2015 ad oggi, la scrittrice Susanna Tamaro, lo scrittore Paolo Rumiz, lo chef stellato Moreno Cedroni, il disegnatore e vignettista Francesco Tullio Altan, gli artisti Giobbe Covatta e Neri Marcorè, l'attrice, autrice e conduttrice Tv Veronica Pivetti, il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, la divulgatrice scientifica Eliana Liotta e lo psicologo, scrittore e giornalista Massimo Cirri e per l'edizione 2023 l'insegnante e scrittore Andrea Maggi.



LA XII EDIZIONE DEL PREMIO: 2024



Pandemia, guerra, cambiamenti climatici, crisi economica e ambientale hanno non solo allontanato ma anche messo in discussione il raggiungimento dei principali Goal posti dall'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e le strategie ambiziose dell'Unione Europea come il Green Deal europeo che traccia la strada che l'Europa deve seguire per diventare il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050 al cui centro troviamo la "Farm to Fork Strategy", il piano d'azione che affronta in modo ampio e complessivo le sfide per la realizzazione di un sistema alimentare sostenibile, basato sul trinomio persone sane, società sane e pianeta sano. Nonostante le difficoltà queste "sfide" devono rimanere in campo e al centro dell'azione sia delle istituzioni che dei singoli cittadini. I vantaggi della transizione ad un sistema alimentare più sostenibile e resiliente sono sottolineati, tra gli altri, anche al punto 3 dell'Obiettivo 12 degli SDGs, dove si cita esplicitamente lo spreco alimentare e il traguardo della sua riduzione del 50% entro il 2030. Un traguardo ancora possibile.

L'invito a dotarsi di strumenti adeguati alla condivisione e la valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione dello spreco era, tra l'altro, già presente nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2012 e nelle "Guidelines on the preparation of food waste prevention programme", della Commissione Europea, ed è espressamente richiamato dall'art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/063. Per questo il Premio Vivere a Spreco Zero sostiene e favorisce la mappatura, la condivisione e la valorizzazione sistematica delle buone pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. Sono state introdotte, via via, categorie strategiche che guardano all'impegno globale per lo sviluppo sostenibile, e alle scelte prioritarie indicate dalle Nazioni Unite, come la biodiversità, il focus sull'adozione di diete sane e sostenibili come la Dieta mediterranea, sulla mobilità sostenibile, sull'economia circolare e sulla prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta, settore storicamente al vertice della nefasta hit parade degli sprechi alimentari domestici.

Nell'edizione 2024 il focus del Premio sarà dedicato ad azioni e soluzioni atte a prevenire, nel sistema agro-alimentare, gli eventi estremi legati al riscaldamento globale.

Buone pratiche per tutti, quindi, perché tutti siamo chiamati a iscriverci alla corsa a ostacoli degli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Arrivare al traguardo nei tempi utili significa individuare e replicare ogni giorno le azioni e i progetti efficaci, innovativi e potenzialmente centrati sulla riduzione degli sprechi e sull'uso efficiente delle risorse, così come auspicato anche dalla Commissione.

COME PARTECIPARE ALLA CALL DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO

Sei un ente pubblico, un'impresa, un'associazione, una scuola o un/una cittadino/a?

Hai promosso e/o sostenuto misure, azioni o progetti in grado contrastare e/o prevenire lo spreco alimentare, e/o ulteriori azioni concrete che rientrano nelle categorie dell'economia circolare e dello sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli eventi estremi legati al riscaldamento globale?

Hai promosso o sostenuto, all'interno della realtà di formazione misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare gli studenti e le loro famiglie sul tema dello spreco alimentare, promuovendo al tempo stesso l'educazione alimentare e i valori dell'alimentazione sana e sostenibile?

Hai promosso e/o sostenuto un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica che abbiano contribuito in misura comprovata alla prevenzione/riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sui temi dell'economia circolare e dello sviluppo sostenibile?

Hai promosso e/o sostenuto un progetto che promuove la Dieta Mediterranea, patrimonio Unesco dal 2010 ed universalmente riconosciuta quale stile di vita sano e sostenibile?

Hai promosso e/o sostenuto un progetto in Italia nell'ambito della formazione sociale e didattica in tutela della Biodiversità del pianeta?

Hai promosso e/o sostenuto un progetto che coniuga l'impegno per la prevenzione e riduzione degli sprechi, degli scarti e dei rifiuti al concetto di economia circolare?

Hai pubblicato o pubblicherai nel 2023 un saggio, un romanzo, un racconto sui temi legati all'economia circolare e allo sviluppo sostenibile?

BENE, ALLORA CANDIDATI!

<https://www.sprecozero.it/premio-a-vivere-sprecozero-edizione-2024/#candidatura2024>

Le candidature dovranno pervenire fra il 21 giugno e il 15 novembre 2023 attraverso il form pubblicato nella homepage del sito [sprecozero.it](https://www.sprecozero.it)

I vincitori saranno premiati durante l'evento di celebrazione (data da definire) della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (5 febbraio 2024) e durante l'evento di celebrazione (data da definire) della Giornata Internazionale di Consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare/International Day of Awareness of Food Loss and Waste (29 settembre 2024).

LA GIURIA DEL PREMIO

La Giuria del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal fondatore Last Minute Market e Spreco Zero Andrea Segrè, Professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile 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, Roberto Giovannini giornalista, Elisabetta Guidobaldi giornalista Agenzia Ansa - caposervizio, Cristina Nadotti redazione La Repubblica /Green&Blue, redazione Prometeo/Agenzia Adnkronos con Loredana Errico, Francesca Romano, Stefano Rodi redazione Sette / Corriere della Sera, Edoardo Vigna responsabile Pianeta 2021 Rcs/ Corriere della Sera, Daniela Volpe project manager campagna Spreco Zero e curatrice del Premio. La Giuria sarà affiancata per ciascuna categoria da un rappresentante dell'azienda partner abbinata.

Presidente di Giuria: Andrea Segrè - Curatore scientifico: Luca Falasconi

Ideatrice / project manager: Daniela Volpe

Coordinamento segreteria: Anna Barbero

Comunicazione: studio Vuesse&c, Alessia Petrilli

Info, bando e aggiornamenti: www.sprecozero.it

