



2023 PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

ECCO I VINCITORI DELLA 11[^] EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, CINQUE CATEGORIE PER TESTIMONIARE LE MIGLIORI BUONE PRATICHE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE. SARANNO PREMIATI GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE A ROMA – SPAZIO EUROPA, ALLE 13 E ALLE 15, NELL’AMBITO DEGLI EVENTI PER LA GIORNATA MONDIALE DI CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI, ALLA PRESENZA DEL FONDATORE DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO, ANDREA SEGRÉ, E DELL’AMBASCIATORE DI BUONE PRATICHE 2023, LO SCRITTORE E DIVULGATORE ANDREA MAGGI.

ANCI, L’ASSOCIAZIONE DEI COMUNI ITALIANI, VINCE NELLA CATEGORIA ENTI PUBBLICI CON LA CAMPAGNA NAZIONALE “BIS. RADDOPPIA IL GUSTO, AZZERA LO SPRECO”, PER L’ADOZIONE DELLA FOOD BAG NEI LUOGHI DI RISTORAZIONE. NELLA CATEGORIA “ACQUA” - SPRECHI IDRICI, NELLE STAGIONE DELLA GRANDE SICCIÀ, VINCE IL PROGETTO VALUE CE-IN SVILUPPATO DA ENEA CON L’UNIVERSITÀ DI BOLOGNA: UN PROTOTIPO AVANZATO IN GRADO DI DEPURARE LE ACQUE REFLUE PER UTILIZZARLE NELL’IRRIGAZIONE E FERTILIZZAZIONE DEI CAMPI COLTIVATI..



NELLA CATEGORIA BIODIVERSITÀ IL PREMIO 2023 VA AL PROGETTO BIODIVERSI, SOSTENUTO DALLA FONDAZIONE CON IL SUD E PROMOSSO DAL GRUPPO COOPERATIVO GOEL INSIEME A COMUNITÀ PROGETTO SUD E ALTRI PARTNER DEL TERRITORIO, INTENDE PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLA CALABRIA ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ CHE LO CARATTERIZZA SUL FRONTE DELLA PREVENZIONE SPRECHI NELLA CATEGORIA ORTOFRUTTA VINCE LA TECNOLOGIA DELL'AZIENDA NICOLA CONIGLIO SURL, PER LA SELEZIONE DELLA QUALITÀ DELLE CILIEGIE IN CHIAVE ANTI-SPRECO.



E INFINE VA ALL'ECONOMISTA E GESUITA FRANCESE GAËL GIRAUD, CHE DIRIGE IL PROGRAMMA PER LA GIUSTIZIA AMBIENTALE DELLA GEORGETOWN UNIVERSITY, LA 4ª EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, CATEGORIA SAGGISTICA / PAGINA DI SOSTENIBILITÀ. I VINCITORI

ROMA - Cinque categorie per testimoniare le migliori buone pratiche per lo sviluppo sostenibile e guardare concretamente al 2030, puntando verso gli Obiettivi indicati nell'Agenda delle Nazioni Unite: con la sua 11ª edizione torna il Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli "Oscar" per la sostenibilità promossi come sempre 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, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia e la Regione Emilia Romagna. Un'edizione che si celebra in concomitanza con gli eventi promossi per la 4ª Giornata internazionale di Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi alimentari, in calendario il 29 settembre: appuntamento per le premiazioni giovedì 28 settembre a Roma, nello Spazio Europa della Commissione Europea (via 4 Novembre 149), con due momenti in programma alle 13 e alle 15.

Impegno degli enti pubblici, promozione della biodiversità, sensibilizzazione contro gli sprechi idrici, prevenzione degli sprechi nell'ortofrutta e uno speciale focus dedicato alla saggistica per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso i libri: queste le categorie della 11ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, sostenuto da un team di aziende di riferimento per i valori della sostenibilità: Conai, Eni, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Conad, COPROB Italia Zuccheri, Camst e Alce Nero.

Il Premio Vivere a Spreco Zero ha inoltre trovato quest'anno un "Ambasciatore" d'eccezione per le buone pratiche, lo scrittore, insegnante e divulgatore Andrea Maggi, il mitico Prof. del "Collegio" di Rai2. Attraverso il suo impegno ha promosso i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano, nel nome anche delle generazioni future che abiteranno il pianeta. Giovedì Andrea Maggi porterà il suo saluto alle 13 e consegnerà un riconoscimento all'azienda Nonno Andrea, riferimento di sostenibilità e biodiversità.

«Le buone pratiche sono la strada maestra nel rush finale verso il traguardo del 2030 – ha sottolineato l'economista e divulgatore scientifico Andrea Segrè, pioniere dell'impegno #sprecozero - Per questo abbiamo voluto riunire quest'anno i vincitori del nostro Premio in un evento focalizzato sul contesto globale degli sprechi alimentari ma anche sulle abitudini di gestione e fruizione del cibo dei cittadini nel mondo. Prevenire gli sprechi alimentari e idrici, ma anche favorire la biodiversità e sostenere la sensibilizzazione e la cultura per lo sviluppo sostenibile non sono obiettivi

astratti, ma azioni concrete da individuare, evidenziare e replicare, perché si moltiplichino ad ogni livello ed entrino sempre più diffusamente nel quotidiano di noi tutti».

I VINCITORI DELL'11^ EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

Ed ecco i **vincitori del Premio Vivere a Spreco Zero 2023**, che saranno protagonisti della cerimonia **in programma giovedì**: nella categoria **Enti Pubblici** è la **Campagna BIS di Anci**, finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE), ad aggiudicarsi il riconoscimento, per aver promosso la pratica della food bag e quindi il **contrasto allo spreco alimentare, incentivando la riduzione di rifiuti alimentari potenzialmente evitabili** e consegnando ai clienti dei ristoranti le porzioni non consumate in apposito contenitore in alluminio studiato su misura per gli avanzi da asporto. Nuovi stili di comportamento, dunque, per colazioni e cene fuori casa, per non sprecare cibo nei ristoranti dalle porzioni generose o quando capita di esagerare con gli ordini.

Nella categoria dedicata all'**acqua e sprechi idrici** vince, nella stagione della grande siccità che ha reso sempre più urgente l'impegno su questo fronte, il **progetto VALUE CE-IN** – VALorizzazione di acque reflUE e fanghi in ottica di economia CircolarE e simbiosi Industriale, un format di ricerca industriale finanziato dal programma POR-FESR 2014-2020 della Regione Emilia Romagna, **promosso da ENEA** e Università di Bologna, sviluppato in collaborazione con Gruppo Hera e Irritec per mettere a punto **un prototipo tecnologicamente avanzato in grado di depurare le acque reflue e utilizzarle per irrigare e fertilizzare i campi coltivati**, con benefici in termini di maggiore disponibilità idrica, apporto di nutrienti, riduzione dei concimi chimici, sostenibilità ambientale e qualità della filiera depurativa.

Il **progetto Biodiversi**, sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud** e promosso dal **Gruppo cooperativo GOEL insieme a Comunità Progetto Sud** e altri partner del territorio, si aggiudica il Premio 2023 nella **categoria Biodiversità**. L'iniziativa ha inteso promuovere lo sviluppo della Calabria attraverso la valorizzazione della biodiversità come vero vantaggio competitivo della regione. Il progetto ha messo a sistema aziende nel settore dell'agricoltura e/o del turismo responsabile, **adottando un modello di economia etica alternativa a quella della 'ndrangheta**, offrendo percorsi di accompagnamento allo sviluppo per aggregare e potenziare le aziende in un sistema integrato, **tracciando le linee guida per un modello di sviluppo agricolo della Calabria fondato sulla sostenibilità ambientale e sociale**.

Nella categoria di **prevenzione sprechi ortofrutta** – un ambito cruciale perché sono proprio frutta e verdura alla testa della nefasta "hit" degli sprechi alimentari in Italia e ne, mondo - il riconoscimento va alla azienda **Dott. Nicola Coniglio SURL**, una delle prime in Italia ad investire nella tecnologia per la selezione della qualità delle ciliegie da Cherry Vision 2 a Cherry Vision 3.0. **Un sistema innovativo, interamente progettato e realizzato da UNITEC, che consente di scansionare a 360° ogni ciliegia, per classificarne la qualità in maniera ancora più precisa ed affidabile**, per valorizzarne le caratteristiche organolettiche e indirizzare ogni frutto al suo mercato di riferimento con maggior soddisfazione di produttori e consumatori e soprattutto riducendo drasticamente gli sprechi.

Infine nella **categoria Saggistica / Pagine di sostenibilità** il riconoscimento va quest'anno all'economista e gesuita francese **Gaël Giraud**, che dirige il Programma per la Giustizia ambientale della Georgetown University. Autore di pubblicazioni di riferimento come **La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile**, pubblicato da LEV Libreria Editrice Vaticana, e **Il gusto di cambiare**, in dialogo con Carlo Petrini e con prefazione di Papa Francesco (LEV – Slow Food 2023), Giraud ha testimoniato il suo impegno divulgativo attraverso libri che offrono la road map per i cambiamenti necessari nel nostro tempo, sottolineati nell'Enciclica Laudato si' di Papa Francesco affinché tutti abbiano cura della casa comune e contribuiscano a costruire il nostro domani.

Info, dettagli e aggiornamenti: sprecozero.it
PRESS ufficiostampa@volpesain.com