



PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO 2026

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



Il **Premio Vivere a Spreco Zero** è nato 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 favorirne la diffusione e la replicazione. Un Premio in linea con l'obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, finalizzato a promuovere le buone pratiche tra tutti gli attori della filiera alimentare. 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, era maturata l'idea di un contest annuale accessibile alle parti sociali - enti pubblici, imprese, scuole, associazioni, cittadini - per individuare e condividere le migliori buone pratiche nella prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, così come nelle esperienze di economia circolare e sviluppo sostenibile. 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 la figura degli "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, l'insegnante e scrittore Andrea Maggi, la Chef Cristina Bowerman, Filippo Lamantia e per l'edizione 2026 Sara Segantin.

XIV Edizione Premio Vivere a Spreco Zero: "Calling 2030"

Conflitti e tensioni sul pianeta, le conseguenze già devastanti del cambiamento climatico, le questioni legate ai flussi migratori e la lunga crisi pandemica hanno messo in discussione il raggiungimento dei principali Goal posti dall'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Sostenere il futuro del pianeta significa innanzitutto sostenere questi Obiettivi, che devono restare 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 obiettivo ancora possibile, anche se sembra allontanarsi ogni anno.

L'invito a dotarsi di strumenti adeguati alla condivisione e alla valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione dello spreco era 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, ed anche nella più recente Direttiva Europea sui rifiuti (2025/1892/UE). 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.

Nel tempo sono state introdotte 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.



Lo scatto finale: generazioni a confronto per la sfida della sostenibilità

Il conto alla rovescia è iniziato. A soli quattro anni dalla scadenza fissata dall'Agenda ONU, la XIV edizione del Premio Vivere a Spreco Zero lancia un segnale chiaro e urgente: "Calling 2030". Non è più tempo di sola pianificazione; siamo entrati ufficialmente nella fase dell'accelerazione collettiva. In un'epoca segnata da tensioni globali e crisi climatiche, ridurre lo spreco alimentare non è più soltanto un dovere etico: è diventato una necessità strategica per la sicurezza del nostro

Paese e dell'intera Europa.

Un ponte tra ieri e domani: la "Staffetta tra Generazioni"

Se da un lato il Premio 2026 continua a presidiare con forza i suoi pilastri storici — dalla tutela della biodiversità alla gestione dell'ortofrutta, fino alla mobilità sostenibile — quest'anno abbiamo deciso di esplorare una nuova, affascinante frontiera: il dialogo tra le generazioni.

I dati dell'Osservatorio Waste Watcher 2026 ci mostrano un paradosso su cui riflettere. Da una parte ci sono i Boomers, veri custodi della prevenzione, della cultura del recupero, maestri di stagionalità e pianificazione domestica; dall'altra c'è la Gen Z, che pur lottando con le "dimenticanze" in frigorifero, possiede un talento innato per la solidarietà digitale e la comunicazione social.

Proprio per unire queste due anime, inauguriamo la categoria speciale "Staffetta tra generazioni". Vogliamo premiare quei progetti capaci di innescare un vero "travaso di competenze": iniziative dove la saggezza antica del non sprecare viene tradotta in linguaggi tecnologici e virali grazie all'energia dei più giovani. L'obiettivo è trasformare il saper fare tradizionale in soluzioni moderne, scalabili e alla portata di tutti.

Premio Speciale "Spreco Zero Mediterraneo"

Nell'edizione 2026, il Premio istituisce il riconoscimento speciale "Spreco Zero Mediterraneo", dedicato a progetti, iniziative e buone pratiche che valorizzano azioni concrete e virtuose nel contrasto allo spreco di alimenti, acqua ed energia, nella prevenzione dei rifiuti, negli acquisti verdi della pubblica amministrazione, nella mobilità sostenibile, nella riduzione del consumo di suolo, nell'uso efficiente delle risorse naturali e nell'educazione alimentare e alla sostenibilità.

Il riconoscimento è rivolto in particolare alle esperienze sviluppate nell'ambito del progetto FOOT, inserito nel programma di Assistenza Strategica per le Coalitions "Food is Never Waste" e "True Value of Food", coordinato dal CIHEAM Bari – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.

Per l'edizione 2026, potranno candidarsi le migliori pratiche provenienti dai Paesi coinvolti nel progetto: Albania, Egitto e Tunisia.

UNA SFIDA PER TUTTI! COME PARTECIPARE ALLA CALL DELLA CAMPAGNA SPRECO ZERO

Sei un ente pubblico, un'impresa, un'associazione, un ente del terzo settore, una scuola, un ente di ricerca, 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, Albania, Egitto o Tunisia 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 nel corso del 2025 e fino al 31 gennaio 2026 un saggio, un romanzo, un racconto sui temi legati all'economia circolare e allo sviluppo sostenibile?

BENE, ALLORA CANDIDATI!

Le candidature dovranno pervenire entro il 20 giugno 2026 attraverso il form pubblicato sul sito della Campagna Spreco Zero: [candidati!](#)

I vincitori saranno premiati 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 2026).

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 Antonio Cianciullo, Massimo Cirri, Luca Falasconi, Marco Fratoddi, Massimo Giannetti, Roberto Giovannini, Elisabetta Guidobaldi, Francesca Romano, Edoardo Vigna, Daniela Volpe. 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