



Comuni, Aziende, Scuole:
un Premio all'Italia sostenibile



Premio Vivere a Spreco Zero 2016
Testimonial
Paolo Rumiz, Moreno Cedroni



Il Comune di Parma, con il suo "Giro del mondo a tavola" per bambini delle Scuole Primarie, con le innovative mense antispreco e multiethniche, vince la 4^a edizione del premio "Vivere a Spreco Zero" 2016 nella categoria Enti Pubblici. Menzione speciale per la Regione Piemonte e il suo portale "Una buona occasione", vetrina costantemente aggiornata di buone pratiche, consigli, novità e tecniche antispreco. Nella categoria imprese vince Unitec, l'azienda con Headquarters a Lugo specializzata nella progettazione e realizzazione di innovative tecnologie per la lavorazione, calibratura, selezione della qualità e confezionamento di frutta e verdura. Le tecnologie Unitec sono in grado di selezionare e classificare la frutta per garantire la qualità e conservazione del cibo, quindi zero spreco.

Lo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e il grande chef Moreno Cedroni vincono il Premio nella categoria Testimonial 2016: ambasciatori di una filosofia a passo sostenibile che declina il cibo in salute e rispetto per l'ambiente. I vincitori, annunciati a Roma dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani con il fondatore di Last Minute Market Andrea Segre' e il coordinatore di giuria e responsabile del progetto REDUCE Luca Falasconi, saranno premiati a Padova lunedì 28 novembre, in occasione di "Vivere a spreco zero" 2016: un appuntamento dedicato a Pubbliche Amministrazioni, aziende, scuole e cittadini. Dal 21 novembre al 31 gennaio 2017 al via il contest #sprecozero in 140 caratteri, un tweet contro lo spreco con premi e sorprese per tutti.

Policies antispreco nelle case degli italiani: 4 cittadini su 5 utilizzano cibo scaduto e sempre 4 su 5 sostengono di non gettare cibo mai o quasi mai nell'arco di una settimana. Ma il Rapporto Waste Watcher 2016 attesta che sprechiamo 2,4 kg al mese per un costo di 28 € a famiglia, 12 miliardi € l'anno. frutta, verdura, pane, salumi, formaggi nella

infausta 'hit' del cibo buttato. Le cause? Bulimia da acquisto (48%) soprattutto, ma anche cattiva conservazione (28%).

ROMA – A meno di due mesi dall'entrata in vigore della normativa antispreco in Italia, la **campagna di sensibilizzazione Spreco Zero** di **Last Minute Market**, in sinergia con il **Ministero dell'Ambiente** e il progetto **Reduce**, annuncia i vincitori dei suoi piccoli 'Oscar' italiani alla sostenibilità. **Va al Comune di Parma**, «per il sostegno a 360° della lotta agli sprechi alimentari e soprattutto per il coinvolgimento delle famiglie nella lotta agli sprechi», **la 4^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria Pubbliche Amministrazioni**, promossa con il sostegno di **Comieco**. Oltre al recupero e alla rivalorizzazione sociale degli sprechi alimentari delle imprese del territorio, il Comune di Parma ha promosso l'originale progetto **“Crescere in Armonia, educare al Benessere”**, rivolto ai **bimbi delle scuole Primarie che nelle mense scolastiche possono fare il giro del mondo seduti a tavola**, assaggiando piatti tipici di altri Paesi e colture, confrontandosi con cibi “diversi” seguendo i principi della corretta e variata alimentazione e l'attenzione contro gli sprechi. **Menzione speciale di categoria per la Regione Piemonte**: «per l'approccio innovativo adottato da un'Amministrazione Pubblica nella lotta agli sprechi alimentari, e per la varietà di azioni implementate **attraverso il portale “Una buona occasione” (www.unabuonaoccasione.it)**, per incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza, cercando così di prevenirla attraverso informazioni utili, buone pratiche, percorsi per le scuole, filmografia, bibliografia, creazione di reti, attività di formazione nelle scuole. Nella **categoria imprese**, «per l'innovazione tecnologica introdotta nella lotta agli sprechi alimentari e per la portata internazionale del suo intervento (8 filiali all'estero, Turchia, USA, Francia, Spagna, Cile, Argentina, Sudafrica)», **vince Unitec**, l'azienda di Lugo produttrice di tecnologie capaci di confezionare frutta e verdura uniformi per qualità, maturazione e stato degli alimenti. Riducendo quindi i danni da pressione e dell'ammuffimento, a tutto vantaggio della qualità e conservazione del cibo. La sezione Imprese 2016 è promossa con il sostegno di **Conapi Mielizia**.

Allo scrittore e giornalista Paolo Rumiz e allo chef Moreno Cedroni va il Premio Vivere a Spreco zero 2016 nella categoria Testimonial: sono loro la guida individuata dalla campagna per promuovere un approccio e un passo sostenibile nel nostro tempo. **Paolo Rumiz**, scrittore e giornalista, da molti anni ci accompagna con i suoi scritti in una riflessione più ampia sul vivere sostenibile, sul rapporto dell'uomo con l'ambiente, sull'impronta che ciascuno di noi porta nel quotidiano e lascia impressa sul pianeta con maggiore o minore rispetto per la condivisione delle risorse. **Moreno Cedroni**, chef 2 stelle Michelin e Official Ambassador Expo 2015, da anni sostiene la prevenzione dello spreco di cibo ed è per tutti riferimento di attenzione, maestria e virtuosismo nel rapporto con gli alimenti, nel segno del 100% food, zero waste.

I **vincitori** sono stati **annunciati** a Roma dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** con il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segre** e il coordinatore di Giuria **Luca Falasconi**. Saranno premiati a **Padova lunedì 28 novembre**, in occasione di **“Vivere a spreco zero” 2016**, appuntamento dedicato a Pubbliche Amministrazioni, aziende, scuole e cittadini, realizzato con la **media partnership di Radio2 Rai**. Interverranno a Padova, con i vincitori e i promotori, il presidente Conapi Mielizia **Diego Pagani**, la responsabile Ricerca&sviluppo Comieco **Eliana Farotto** e la responsabile Comunicazione e Corporate Affairs Granarolo SpA **Myriam Finocchiaro**. A Padova saranno annunciati anche i **vincitori del Premio Granarolo Scuole Vivere a Spreco Zero 2016**, che seleziona le iniziative condotte all'interno dei 46 enti dell'associazione Scuola Centrale Formazione attiva a livello nazionale e internazionale per la formazione professionale e transizione al lavoro. **E dal 21 novembre al 31 gennaio 2017 sarà promosso il contest #sprecozero in 140 caratteri, un tweet contro lo spreco**: dedicato ai cittadini - giovani e adulti, under e over 18 - per estendere il Premio all'impegno personale, alle esperienze, alle pratiche sedimentate nel tempo. Una categoria promossa **in sinergia con Granarolo per condividere l'urgenza della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari**, facendone elemento di crescita sociale e di impegno comune. Saranno presi in considerazione **tutti i tweet con #sprecozero #contest inviati fra il 21 novembre 2016 e il 31 gennaio 2017**. I 20 tweet più interessanti saranno pubblicati e i primi tre di ciascuna categoria riceveranno una fornitura di prodotti agroalimentari Granarolo.

Presieduta dal fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè**, la Giuria 2016 del Premio Vivere a Spreco Zero è composta dal Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani**, dai giornalisti **Antonio Cianciullo** e **Marco Fratoddi**, dall'autore e conduttore di Caterpillar su Radio2 Rai **Massimo Cirri**, da **Elisabetta Tedeschi** per Conapi comunicazione ed **Eliana Farotto** per Comieco Ricerca&sviluppo.

«In materia di lotta allo spreco alimentare stiamo ottenendo risultati oltre ogni nostra più rosea aspettativa – spiega il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente **Barbara Degani** - Le campagne di sensibilizzazione che abbiamo avviato stanno raccogliendo i loro frutti: il 45% degli italiani vive lo spreco come un “problema”. Il **Progetto REDUCE del Ministero sta avendo una importanza strategica alla pari di questo Premio, come pure l'Educazione Ambientale nelle scuole** su cui abbiamo concentrato la nostra attenzione da qualche anno perché riteniamo che sia necessario partire dalla scuola per poter incidere. Anche in questo campo i dati ci

confortano: **la percentuale di chi insegna ai figli a non sprecare, in un anno è passato dal 62% al 78%**, indice di un'attenzione cresciuta che si vuole tramandare come bagaglio 'culturale' alle prossime generazioni. Ma in materia di spreco **il dato al quale dobbiamo prestare maggiore attenzione è quello domestico che rappresenta il 75% circa dello spreco di cibo complessivo**, che ha un valore intorno all'1% del Pil italiano (dati Waste Watcher). Dobbiamo cominciare a guardare di più il frigo di casa nostra e in maniera sempre più consapevole».

«**Lo spreco migliore è quello che non si fa** – osserva **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico-scientifico per il Programma nazionale di Prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) - l'Italia si è dotata quest'anno di una normativa per il recupero degli sprechi, **adesso è urgente che si favoriscano azioni finalizzate alla prevenzione: in questa direzione vanno le scelte del Premio Vivere a Spreco Zero 2016**, che hanno selezionato buone pratiche esemplari per agire alla radice dello spreco di cibo, attraverso una tecnologia innovativa, come nel caso di Unitec, e un efficace intervento di comunicazione per cittadini e famiglie, come nel caso del Comune di Parma e della Regione Piemonte. Ma **serve una capillare campagna di comunicazione: nella filiera dello spreco gettiamo ogni anno 12 miliardi €, solo nelle nostre case** (indagine Waste Watcher 2015)». A questa cifra vanno poi sommate la perdita in campo (ca 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'industria (ca 1 miliardo e 160 milioni) e nella distribuzione (ca 1 miliardo e 430 milioni). **Si arriva così al valore di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo in Italia** (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market.

«Proprio in questo contesto –evidenzia **Luca Falasconi**, coordinatore scientifico del Premio –si inserisce il **progetto REDUCE avviato dal Ministero dell'Ambiente con l'Università di Bologna – Distal. Intendiamo contribuire alla prevenzione degli sprechi alimentari a livello nazionale** coerentemente con il percorso intrapreso fino ad oggi con il PINPAS, e la Carta di Bologna, seguendo tre direttrici principali: ricerca, educazione e comunicazione. Proprio la comunicazione attraverso la campagna Spreco Zero permetterà di veicolare gli strumenti e i metodi che il percorso educativo adotterà, e i risultati che la ricerca raggiungerà. **L'impegno contro gli sprechi è decisivo per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione alimentare e per assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per le generazioni attuali e future**»

«Lo spreco è forse uno dei peggiori mali che affliggono il nostro pianeta perché si coniuga con l'egoismo, con la disattenzione e il disinteresse per gli altri e per il futuro – spiega il **presidente di Conapi Mielizia Diego Pagani** - E' un *vizio* che non ci possiamo più permettere: **le api ce lo insegnano tutti i giorni, a partire dalla loro straordinaria scelta di utilizzare celle esagonali, per non dissipare spazio e stivare la maggiore quantità di miele, assicurandosi la sopravvivenza all'inverno e la speranza per le generazioni future**. Lo spreco, indotto dalla frenesia di produrre, è causa di una società ingiusta e malata e produce *veleno* che ammorba il nostro pianeta. Abbiamo premiato il progetto di Unitec perché è la dimostrazione di come un'avanzata tecnologia possa intervenire in un gesto tanto semplice ed antico, come "incartare" un frutto o una verdura, con l'obiettivo di limitare la produzione di rifiuti».

«**Comieco**, da anni partner di Last Minute Market, sostiene che gli imballaggi di carta e cartone possano essere un valido aiuto nella lotta agli sprechi alimentari – interviene **Eliana Farotto**, responsabile Ricerca&Sviluppo Comieco - Se usati correttamente, infatti, gli imballaggi cellulosici, non solo proteggono e conservano il prodotto, ma prolungano la sua shelf life. **Packaging in carta e cartone e cibo sono un binomio inscindibile nell'ambito della lotta allo spreco di cibo**: ecco perché oggi premiamo il Comune di Parma che, oltre ad essere un Comune virtuoso nella raccolta differenziata di carta e cartone, dimostra di essere attento allo spreco anche nella filiera agroalimentare attraverso progetti di sensibilizzazione di famiglie e studenti».

Lo spreco alimentare domestico è monitorato dall'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market ed Swg**: **secondo il Rapporto 2016 4 cittadini su 5 utilizzano cibo scaduto** oggi e sempre 4 su 5 sostengono di non gettare cibo mai o quasi mai nell'arco di una settimana. Eppure il **Rapporto Waste Watcher** attesta che **sprechiamo 2,4 kg al mese per un costo di 28 € a famiglia (stima: 24 milioni di famiglie italiane)**. Frutta, verdura, pane, salumi e formaggi sono alla testa dell'inafausta 'hit' del cibo buttato. Le cause? **Bulimia da acquisto nel 48% dei casi e cattiva conservazione secondo il 28% degli intervistati. Insegnare a non sprecare è un atteggiamento educativo passato in un anno dal 62% al 78% degli italiani**, indice del desiderio di raccomandare l'attenzione agli sprechi come un bagaglio 'culturale' per le prossime generazioni. Ma le criticità sono ancora tante: cresce la percezione che lo spreco domestico sia un serbatoio enorme di spreco (dal 15% 2015 al 24% del 2016), ma **solo 1 italiano su 4 riconosce nello spreco domestico la vera voragine**, laddove le 'colpe' sono date frettolosamente alla distribuzione, alla ristorazione o alla filiera.

Info www.sprecozero.it

Press ufficiostampa@volpesain.com cell 3922067895

Press Sottosegretario **Barbara Degani**, **Ludovica Casellati** email casellati.ludovica@minambiente.it

Partners Campagna Spreco Zero 2016



Media partner **Rai radio 2**