
Vivere a spreco zero

Autore: Lorenzo Russo

Fonte: Città Nuova

L'Italia della sostenibilità, della solidarietà, della lotta allo spreco e al rispetto dell'ambiente, delle esperienze concrete con l'aiuto della tecnologia e dei rapporti personali

Il volto migliore del Belpaese è stato premiato alla **VII edizione dell'evento "Vivere a spreco zero"** promosso dalla [campagna Spreco Zero di Last Minute Market](#), in sinergia con il Ministero dell'Ambiente e il progetto 60 Sei zero dell'Università di Bologna. Un riconoscimento che vuol **promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari** adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio. «Oggi abbiamo festeggiato l'Italia che crede nella tutela dell'ambiente e lotta contro lo spreco di risorse, - ha affermato il **ministro dell'Ambiente Sergio Costa** in un messaggio inviato in occasione della consegna dei premi. - Dobbiamo eliminare progressivamente le cattive abitudini: ognuno di noi può e deve fare la propria parte. Iniziative come questa aiutano ad ampliare la platea di chi può dare una mano concreta all'ambiente grazie alle buone pratiche». Per la categoria amministrazioni pubbliche ha vinto il premio il **Comune di Torino** per i progetti "**Spreco zero**" messi in atto a 360 gradi, dalla prevenzione/recupero degli sprechi alla sensibilizzazione dei cittadini. Una progettualità capillare che a Torino si è radicata attraverso pratiche di cittadinanza attiva sostenute dal Comune che sostanziano visioni di sostenibilità e solidarietà, dalla buona pratica dei FoodPriders al progetto "Ecomori", al Ristorante solidale, ad altre best practice portate avanti nel tempo. Nella categoria Imprese invece al primo posto è arrivata la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** con il progetto "**Rimpiattino**" nella prevenzione degli sprechi sulla ristorazione. Con questo lavoro la Federazione ha coinvolto 875 ristoranti in 22 città italiane recuperando in un anno oltre 35mila bag di pasti. «Grazie al progetto Rimpiattino, realizzato insieme al consorzio Comieco, siamo riusciti a evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso. – afferma Rodolfo Citterio, consigliere delegato di Fipe - Le cosiddette doggy bag, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno faticato a prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino». Per la categoria Scuole ha vinto il progetto **Mense Scolastiche** del **Comune di Caggiano** (Salerno) mentre nella nuova categoria Plastic Free vince **Natura Sì** per il progetto "**no plastic**" di erogazione idrica. L'Associazione **Assffron** di Trento invece ha vinto il primo premio nella categoria dedicata ai progetti di Cittadinanza attiva e per la categoria prevenzione sprechi Ortofrutta vince Afe **Associazione frutticoltori estensi Ferrara**, per l'adozione di una tecnologia innovativa che consente di commercializzare e gestire la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco. Infine la categoria forse più esemplare è quella InnovAction perché quest'anno ha raggiunto il podio la piattaforma web pugliese "**Avanzi Popolo 2.0 Bari**" che ha vinto il Premio Vivere a Spreco Zero. In Italia ogni anno lo spreco complessivo di cibo vale oltre 15 miliardi di euro. Questo progetto barese è stato ideato per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi. L'Associazione che promuove il progetto ha installato **frigoriferi solidali, sparsi tra parrocchie, scuole, università e associazioni**: chi lo desidera può lasciare il cibo fresco che avanza dalle nostre case per chi può averne bisogno. Inoltre attraverso il sito web [avanzipopolo.it](#) si può segnalare la disponibilità di frutta, verdura, carne e altro, che può essere donato a cittadini e associazioni che – sempre sul sito – ne fanno richiesta.