



I Sette Green Awards 2015 premiano l'Italia che sa innovare e i progetti più sostenibili

Selezionati un progetto sul fotovoltaico di nuova generazione, uno sul packaging alimentare e uno sulla depurazione delle acque reflue

In occasione della premiazione, una tavola rotonda con l'assessore Pierfrancesco Maran sul mondo delle eccellenze italiane in materia di sostenibilità

Milano, 1 dicembre 2015 – Sono stati annunciati, con una serata alla Triennale insieme al direttore di Sette **Pier Luigi Vercesi** e condotta dalla madrina **Filippa Lagerbäck**, i premiati della quinta edizione dei *Sette Green Awards*, gli Oscar dell'ambiente delle pagine verdi del magazine del *Corriere della Sera*.

Dopo un lungo viaggio all'interno della nostra penisola nel mondo dei laboratori di ricerca, delle istituzioni e delle aziende per raccontare le eccellenze tricolori e i loro progetti sul fronte della sostenibilità, una giuria, presieduta dal professore di Economia Ambientale all'Università Bocconi Francesco Bertolini, ha consegnato ieri sera un riconoscimento che contribuirà con 9.000 euro complessivi ai tre progetti considerati più meritevoli.

Sono stati selezionati tre centri di ricerca, eccellenze all'interno dei nostri poli universitari ed emblema delle tante realtà italiane che si propongono di rinnovare il Paese e cambiare il futuro del pianeta:

- **Università degli Studi di Roma Tor Vergata** e la **Regione Lazio** con il progetto “**Chose**”, il Polo Solare Organico che sviluppa celle solari basate su tecnologie organiche e ibride destinate a produrre energia pulita con un impatto visivo inferiore ai tradizionali pannelli in silicio. Grazie al premio dei *Sette Green Awards* potrà dotarsi di un sistema di trattamento al plasma
- il “**PackLAB**”, centro nato all'interno del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'**Università degli Studi di Milano** con un progetto il cui obiettivo è accrescere la sicurezza dei cibi confezionati e nel contempo far fronte allo spreco e alle perdite alimentari. Grazie alla vittoria compiranno un permeabilmetro in grado di rendere maggiormente utili ed efficaci le ricerche sul confezionamento
- i processi e gli impianti sviluppati da **LabIcab**, il Laboratorio di Ingegneria Chimica dell'Ambiente e dei Bioprocessi dell'**Università di Verona** in cui si progettano e si sviluppano impianti biotecnologici innovativi per rendere efficienti i depuratori di acque reflue urbane e trasformarli in “fabbriche di risorse recuperate”.

I progetti premiati sono stati selezionati facendo particolare attenzione alla loro capacità di generare nuovi posti di lavoro, all'abilità nel favorire il riutilizzo dei materiali e all'impatto sulla qualità della vita.

La premiazione è stata l'occasione per aprire un confronto sui temi dell'innovazione e delle eccellenze, e sul ruolo che hanno imprese e istituti di ricerca. Ne hanno discusso l'assessore alla Mobilità, Ambiente, Metropolitane, Acqua pubblica ed Energia di Milano **Pierfrancesco Maran** insieme al presidente della Triennale **Claudio De Albertis** e al professor **Francesco Bertolini** in una tavola rotonda moderata dal direttore Pier Luigi Vercesi.

Insieme alla madrina Filippa Lagerbäck, la serata ha visto la partecipazione speciale del comico **Diego Parassole**.



I *Sette Green Awards* sono sostenuti da alcuni partner: **Conai**, *Consorzio Nazionale Imballaggi*, in occasione della serata ha consegnato i premi ai vincitori del *Bando Prevenzione 2015* che premia le aziende che hanno realizzato e scelto imballaggi con un minore impatto ambientale; **Nespresso**, azienda fortemente impegnata nel campo della sostenibilità, ha rinnovato per il secondo anno la partnership con *Sette Green Awards* per sottolineare l'importanza di promuovere e sostenere le migliori pratiche sostenibili per creare valore condiviso; **Agrifoodnet**, il Polo di Innovazione "Filiera agroalimentari di qualità della Calabria" che pone tra gli asset portanti della *mission* la condivisione di percorsi condivisi con le imprese mirati allo sviluppo di modelli sostenibile per le produzioni alimentari.