



## LE MELE DI NEWTON PROGETTO SENZASPRECO

### SOGGETTO PROPONENTE

**Denominazione:** Le Mele di Newton APS

**Forma giuridica:** Associazione di Promozione Sociale. Iscritta a registro APS.

**Codice Fiscale:** 94288360483

**Anno di costituzione:** 2019

**Sito web e pagina social:**

[www.lemeledinewton.it](http://www.lemeledinewton.it) ; [www.senza-spreco.it](http://www.senza-spreco.it)

[www.facebook.com/senzaspreco](https://www.facebook.com/senzaspreco) [www.instagram.com/senzaspreco/](https://www.instagram.com/senzaspreco/)

L'Associazione di Promozione Sociale Le Mele di Newton nasce da quella che era la Cooperativa omonima, ereditandone il percorso, le competenze, il curriculum e le risorse umane. Di conseguenza l'attività svolta dall'Associazione si integra con quella svolta dalla Cooperativa a partire dal 2010, data della sua fondazione. L'Ass. interviene in primo luogo nell'ambito della tutela dell'ambiente e del benessere collettivo, in relazione ai modelli di produzione e consumo alimentare, focalizzandosi in particolare sul tema dello spreco alimentare, ma lo fa con progetti che coinvolgono ambiti diversi tra i quali la consapevolezza e l'educazione di giovani e adulti, la solidarietà e la risposta ai bisogni della collettività e delle fasce di popolazione più fragili. A questo scopo si sono realizzate attività di sensibilizzazione e informazione e progetti territoriali o di rete.

Attività centrale dell'Associazione è il progetto SenzaSpreco, nato nel 2014 in seno alla Cooperativa e dedicato ad azioni per la riduzione dello spreco alimentare, tramite la sensibilizzazione o il recupero di eccedenze attraverso attività diverse tra loro e rivolgendosi a interlocutori eterogenei.

Tra le attività svolte dalla nascita dell'Ass. (periodo purtroppo quasi interamente caratterizzato dagli effetti dell'emergenza sanitaria) si segnalano ad esempio le

seguenti:

- **La mia scuola senza spreco - Riflettere e agire contro lo spreco alimentare insieme ai futuri professionisti della ristorazione**, in collaborazione con il **Comune di Firenze presso l'Istituto Alberghiero Saffi**, percorso di incontri teorici, pratici ed eventi aperti al pubblico, trasformato dopo l'avvio, causa emergenza sanitaria, nella **pubblicazione di La mia scuola senza spreco - 30 attività quotidiane da fare in cucina contro lo spreco alimentare**
- **Cuciniamo le Eccedenze**, progetto che si evolve dal 2014, in collaborazione con l'Istituto **Alberghiero Chino Chini di Borgo San Lorenzo**, che prevede una rete di recupero delle eccedenze alimentari della grande distribuzione (attualmente Unicoop Firenze e Conad), attraverso la trasformazione da parte degli studenti della scuola e la donazione a Associazioni e enti del territorio che offrono servizi di supporto alimentare (Ass. Il Mulino, Ass. Progetto Accoglienza, Caritas Parrocchiale di Borgo San Lorenzo, Coop. Soc. Arca, Coop. Soc. C.A.T., Misericordia di Borgo San Lorenzo, Misericordia di Scarperia) in un processo che mira alla valorizzazione delle risorse, la formazione degli studenti, la donazione di pasti sani e freschi e la sensibilizzazione di tutti i soggetti coinvolti sul fenomeno dello spreco alimentare, unendo educazione, solidarietà e ambiente. Il progetto ha vinto il "Premio Vivere a #sprecozero 2020" nella categoria Scuole, assegnato annualmente nell'ambito della campagna Spreco Zero con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di World Food Programme Italia.
- Progetto "**Project for long-term modular activities on Food Waste Reduction**" in collaborazione con il programma locale di **Stanford University**. L'obiettivo del progetto è l'attivazione degli studenti che effettuano un periodo di studio all'estero presso questo centro, The Breyer Center, in un percorso di lungo periodo volto alla sensibilizzazione e alla riduzione dello spreco alimentare presso la comunità del centro che include studenti, personale, famiglie host, visitatori e ospiti, fornitori, etc.
- **Disco Soupe**, evento di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare basato sul recupero di alimenti a rischio spreco e la preparazione collettiva a ritmo di musica per offrire un pasto gratuito a tutti i presenti. Dal 2016 Disco Soupe Firenze (in collaborazione con Ass. dis.forme e Valdisieve in Transizione) ha organizzato circa 17 eventi a Firenze e provincia e Prato, coinvolgendo e collaborando con numerosi enti legati ai territori su cui gli eventi hanno avuto luogo.
- **Disco Soupe Box**, in collaborazione con Valdisieve in Transizione e altri soggetti del territorio della Valdisieve, rideclinazione dell'attività di Disco Soupe Firenze in modalità compatibile con il contesto sanitario e funzionale al rafforzamento del bisogno alimentare e sociale sul territorio. Durante la sperimentazione, le cene

sono stati preparati settimanalmente presso il Circolo Arci di Molin del Piano e consegnati a domicilio ai sostenitori della campagna di crowdfunding e a famiglie individuate dalla Caritas Parrocchiale locale. I pasti sono stati accompagnati da musica live in streaming o playlist.

- Partecipazione a serie e documentari: **Green Storytellers – Food Waste**, serie dedicata alla sostenibilità e concentrata quest'anno sullo spreco alimentare, siamo una delle 12 realtà raccontate scelte sul territorio nazionale; **Still Hungry**, realizzato da Tuorlo Magazine, tra gli esperti intervistati.
- L'associazione è parte del **Comitato di gestione dell'Ufficio Sostenibilità (ex Sportello EcoEquo) del Comune di Firenze**. L'ultima attività è stata realizzata durante la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti e Giornata del Non Acquisto con un **Quiz** sulle date di scadenza.
- L'associazione è parte del coordinamento della **Rete Food Pride**, rete nata nel 2020 che riunisce enti e progetti dedicati al contrasto allo spreco alimentare sul territorio nazionale.

Negli anni precedenti, l'attività ha riguardato soprattutto iniziative di sensibilizzazione al fenomeno e azioni di riduzione materiale degli alimenti sprecati, variando per interlocutori, contesto e obiettivi. SenzaSpreco nel tempo ha dunque portato l'attenzione sul tema, ad esempio, a ragazzi, scuole, enti pubblici, aziende e esercizi del settore agroalimentare, associazioni che effettuano servizi di sostegno alimentare o a diversa vocazione, operatori culturali, catering, istituzioni università nazionali e straniere.

Tra le altre attività svolte nel percorso di SenzaSpreco si segnalano:

- **laboratori e corsi per adulti** sulla riduzione dello spreco alimentare in ambito domestico o di sensibilizzazione per operatori del settore
- percorsi, laboratori e interventi di sensibilizzazione per **bambini e ragazzi** nelle **scuole** di ogni ordine e grado e in contesti non scolastici (anche inclusi ne Le Chiavi della Città)
- collaborazione con cuochi, catering, scuole di cucina e fornitori per **catering o show cooking SenzaSpreco**
- **Ristorante Sociale** (2016), progetto pilota di una mensa gratuita per persone in situazioni di difficoltà socio-economica realizzata presso il Circolo Arci Isolotto in collaborazione con Arci Firenze

In fede,