



PROGETTO NAZIONALE PER LIBERARE
LA SICILIA DAI RIFIUTI VERSO L'ECONOMIA CIRCOLARE

IPSAR "Federico II di
Svevia" Siracusa



CONCORSO DI IDEE E PROTOTIPI

“La scuola in Circolo: RifiUtili pronti all’uso”

IL “TAPPOSQUAMA”

Classe: I B ENO

Istituto Alberghiero e dell’Accoglienza turistica

IPSAR “Federico II di Svevia” di Siracusa

Coordinamento:

Proff.: Angileri Silvia Eleonora, Stella Franca, Sabatino Emanuele, Malarbì Danilo

Tecnico informatico: Bordonaro Andrea

Idea progettuale

Gli alunni della classe 1° B dell'Istituto Alberghiero e dell'Accoglienza turistica IPSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa hanno proposto e realizzato il "TAPPOSQUAMA", uno strumento di riuso e riciclo creativo, la cui funzione, come si evince dal nome proposto, è quella di squamare il pesce nelle preparazioni di cucina.

Pulire il pesce è una delle prime e fondamentali operazioni da fare se si vuole eseguire una ricetta che richiede pesci senza squame. L'utensile che abbiamo realizzato risponde perfettamente a tale esigenza.

Chiarezza nel definire il materiale recuperato

Il "TAPPOSQUAMA" è stato realizzato attraverso l'assemblaggio di oggetti di recupero, quali: tre tappi a corona, uno scarto di legno dalla forma di parallelepipedo e tre viti di acciaio.

I tappi metallici sono rifiuti, reperiti dalle classiche bottiglie di vetro utilizzate per la birra o la passata di pomodoro, mentre lo scarto di legno, può avere diverse origini (cassette della frutta, parti di sedie e banchi, ecc.) e dimensioni. Nel nostro caso si è scelto lo scarto di un vecchio appendiabiti in legno appositamente tagliato nelle misure di 5x10x3cm.

Originalità e realizzabilità della soluzione proposta

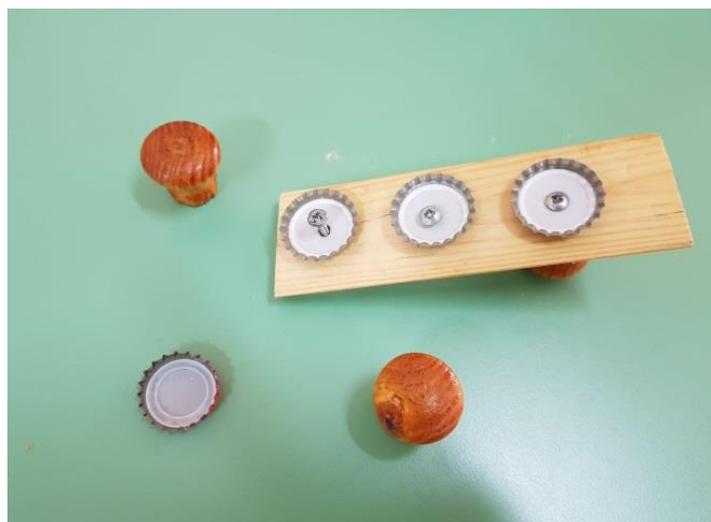
Riteniamo che il "TAPPOSQUAMA" sia un'idea originale in quanto, da una ricerca effettuata sul web e su riviste di settore, non risulta che esista nessuno strumento simile di riutilizzo.

Il nostro strumento è semplice da realizzare per la facilità con la quale si possono reperire i materiali che lo compongono e per la procedura di assemblaggio. In particolare, si realizza in pochi minuti attraverso semplici passaggi di seguito elencati:

1. Recupera tre tappi metallici (da bottiglie in vetro di bevande o di passate di pomodoro), un cacciavite a stella e un appendiabiti in legno. Smonta i pomelli dell'appendiabiti, recupera le viti e taglia il legno formando un segmento lungo circa 10 cm.



2. Avvita i tre tappi, disposti in sequenza con la parte piatta sommitale rivolta verso lo scarto di legno. In questo modo le scanalature di ogni tappo, la cui funzione è quella di squamare il pesce, saranno rivolte verso l'esterno.



3. A questo punto il vostro “TAPPOSQUAMA” è pronto! Le squame vengono rimosse dai denti della ghiera di ciascun tappo, lasciando intatta la carne, con meno sforzo e grande precisione.



Impatto presunto che l'idea proposta potrà avere sulla “smartness” del contesto educativo e/o sul contesto sociale e territoriale di riferimento

Come è noto la provincia di Siracusa è caratterizzata da agglomerati urbani costieri e ad alta vocazione turistica, in cui la produzione ittica rappresenta uno dei comparti trainanti dell'economia, basti pensare alle famose tonnare che caratterizzano alcuni borghi marinari (Vendicari, Avola, Santa Panagia, Marzamemi, Portopalo, ecc.). Non di meno, la gastronomia della città, influenzata fortemente dai greci, è un altro richiamo fortissimo per i turisti italiani e stranieri che vengono a visitare la nostra provincia. Tra le ricette riconducibili alla cucina Siracusana è forte la tradizione del pesce (pesce spada e mentuccia, pasta fritta alla siracusana, pesce alla matalotta, ecc.), per questo a noi ragazzi dell'alberghiero viene spesso proposto di preparare dei piatti utilizzando il pescato locale.

Nei nostri laboratori di cucina, quando eseguiamo questi piatti, la pulizia del pesce e l'eliminazione delle squame è una delle fasi più importanti per la preparazione della vivanda. Il “TAPPOSQUAMA”, una volta realizzato, ci ha reso più semplice e divertente

questa funzione. Il costo della sua realizzazione è stato pari a zero, ci è bastato utilizzare un po' di creatività e fantasia, uniti ad un pizzico di manualità.

Livelli di replicabilità della soluzione proposta in altri contesti

Il "TAPPOSQUAMA" è facilmente riproducibile a casa e quindi può trovare ampia diffusione anche nelle case delle famiglie degli alunni. La sua costruzione e il suo utilizzo potrà rendere divertente la squamatura del pesce, un'operazione spesso noiosa, riutilizzando, attraverso un po' di fantasia e dei semplici gesti, oggetti di uso comune.

Inoltre, questo tipo di attività di riuso educa le nuove generazioni al rispetto dell'ambiente e alla consapevolezza che quello che noi fino ad ora abbiamo ritenuto "immondizia", può avere una seconda vita.

Concludiamo con una famosa legge della conservazione della massa di Lavoisier "*Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma*" perfettamente adattabile all'idea proposta.

Siracusa, 11.01.19

Classe 1^B eno