



SPAREWATER

L'ACQUA DI COTTURA: DA SCARTO A RISORSA

L'APP **SPAREWATER** SI PROPOPONE DI RIDURRE L'ECESSIVO SPRECO DI ACQUA PULITA E POTABILE,

RIUTILIZZANDO L'ACQUA DI COTTURA PER DIVERSI SCOPI

TEAM: BELFIORE 2 – SCUOLA: BELFIORE NOMI COMPONENTI: Nicola Cigognetti, Raul Saccardi, Leonardo Mantovani, Michele Campagnari, Samuele Portioli

All'interno del progetto

 **MANTOVA**
LABORATORIO TERRITORIALE DIFFUSO
PER L'INNOVAZIONE E L'OCCUPABILITÀ

Organizzato da

 Premio Inarresa
Banca Mercati
CONFERENZA REGIONALE
Delle Regioni del Centro e del Nord-Est

Con il sostegno di

 **Tea** gruppo
il futuro è sostenibile
COMUNE DI
MANTOVA

In collaborazione con

 Laboratorio
Territoriale
Oseopublika
Mantova

ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

**LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO**



SPRECO DELL'ACQUA

problema

In Italia si sta configurando una grande emergenza idrica, l'ormai cronica carenza di piogge ci sta portando verso un razionamento dell'acqua

Anche i piccoli gesti quotidiani, **come il riutilizzo dell'acqua di cottura** che solitamente gettiamo, può contribuire alla diminuzione dello spreco di acqua pulita e potabile, che possiamo così destinare ad altri usi

L'Italia è tra i Paesi europei soggetti ad uno stress idrico medio-alto, in quanto utilizza, in media, tra il 30% e il 35% delle sue risorse idriche rinnovabili, a fronte dell'obiettivo europeo di efficienza che prevede di non estrarre più del 20% di quelle rinnovabili disponibili. In termini di popolazione nazionale, circa il 26% è sottoposta a un forte stress idrico. L'Italia, inoltre, è prima in Europa per prelievi di acqua a uso potabile con oltre nove miliardi di metri cubi all'anno, ha inoltre una rete di distribuzione obsoleta e con forti perdite idriche e non ha ancora messo a sistema il riutilizzo delle acque reflue depurate. Riutilizzare tutte quelle forme d'acqua che scartiamo ogni giorno con poca attenzione, può essere un valido supporto a ridurre il problema.



SPAREWATER

SOLUZIONE

Ogni giorno in tutte le case vengono utilizzati diversi lt di acqua per cuocere cibi

L'acqua di cottura degli alimenti non è uno scarto: sono infatti molti i modi per riutilizzarla

Ora più che mai viene il momento di riusare l'acqua di cottura che è talmente ricca di proprietà che la possiamo riciclare per molteplici cose.

APP SPAREWATER nasce per assolvere a questo scopo. Si tratta di un'applicazione in cui inseriremo tutorial su come riutilizzare, ed eventualmente trattare, ogni specifica acqua di cottura per specifici scopi.

FUNZIONAMENTO APP: l'app sarà strutturata da essere semplice e intuitiva per tutti. Entrati nell'app potrete scegliere tra diverse tipologie di acqua di cottura (es. acqua usata per cuocere la pasta, per le verdure ecc...) con una foto allegata per rendere ancora più facile la selezione. Individuata la tipologia si potrà scorrere vedere per quale scopo si potrà utilizzare l'acqua, scelto lo scopo ci sarà un tutorial su come utilizzarla in modo diretto, o e una ricetta su come trasformarla in prodotti utili, come detersivi, cosmetici, fertilizzanti etc.



L'acqua di cottura è ricca di amido e sali minerali

SOLUZIONE

Può essere utilizzata in svariati modi. Qui alcuni esempi:

-l'acqua di cottura della pasta può essere riutilizzata per:

lavare i piatti, mettendoli in ammollo nell'acqua bollente,

per lessare altri cibi,

per preparare l'impasto di focacce, pane, pizze,

per mettere in ammollo legumi secchi, raffreddata può essere usata per innaffiare fiori e verdure dell'orto,

per l'igiene del corpo, facendo degli ottimi pediluvi, per lavare i capelli, addirittura per lavare i denti al posto del dentifricio

-l'acqua di cottura delle verdure può essere riutilizzata per:

preparare zuppe e minestre, recuperando così vitamine e minerali che daranno un sapore naturale alla nuova pietanza,

per innaffiare le piante una volta raffreddata,



PUNTI DI FORZA E ASPETTI DISTINTIVI

1. Riduciamo lo spreco di acqua
2. Riutilizziamo l'acqua di cottura per diversi scopi
3. A costo 0
4. Senza inquinare
5. Tutti i prodotti ottenuti sono naturali e biodegradabili



FATTIBILITA' E BUSINESS MODEL

Per creare l'app abbiamo calcolato essere necessaria una spesa di 5000 euro per ingaggiare una web agency. Per ottenere il capitale proporremo una campagna crowdfunding su Kickstarter. L'app sarà multiplatforma sia fruibile per sistemi Android e IOS sia per dispositivi mobile che per desktop. I primi tutorial li proponiamo noi, successivamente ogni utente registrato all'app potrà proporre nuove ricette o formule per riutilizzare l'acqua di cottura per nuovi scopi differenti. L'obiettivo è alimentare una community attiva e sensibile al tema dello spreco dell'acqua.

La continuità del progetto è assicurata dagli introiti che otterremo grazie agli inserti pubblicitari inseriti nell'app e dalla sponsorship di enti che hanno a cuore le tematiche ambientali e in particolare la sostenibilità idrica.



DESTINATARI CLIENTI E MERCATO

I primi destinatari sono le famiglie, in particolar modo mamme e papà che si occupano della preparazione dei cibi a casa. Il mercato di riferimento è quello dei contenuti digitali legati al mondo DIY. In una seconda fase il progetto potrebbe essere esteso a quelle aziende che producono cibi pronti o surgelati, che potrebbero aprire nuovi segmenti di azienda per il trattamento e il riutilizzo delle enormi quantità di acqua di cottura, al fine di produrre detersivi naturali, prodotti cosmetici o altro in base al tipo di acqua di cottura.



RISCHI • SOLUZIONI ALTERNATIVE • COMPETITOR

Sicuramente con la creazione di un'app si può andare incontro ad alcune problematiche. Può accadere che essa fatichi a diffondersi e a diventare conosciuta, perciò pensavamo di ingaggiare influencer e di fare delle campagne attraverso i social per aumentare la visibilità del nostro creato. Per quanto riguarda la sicurezza, pensavamo di inserire una password che contenesse 8 caratteri con almeno lettere e numeri. Un altro problema potrebbe nascere anche dal fatto che le persone dopo i primi tutorial possano smettere di guardare gli altri, perciò pensavamo di creare dei contest ogni settimana su un particolare alimento mettendo dei premi in palio, per aumentare l'interazione con i nostri clienti. Parlando dei competitor, non dovremmo avere problemi poiché si tratta di un'applicazione totalmente innovativa.



TEAM e PARTNER

1. Raul Saccardi: Responsabile della comunicazione
2. Nicola Cigognetti: Informatico
3. Samuele Portioli: Informatico
4. Michele Campagnari: Designer
5. Erik Gjinaj: Designer
6. Leonardo Mantovani: coordinatore delle attività

Come partner abbiamo kickstarter, ma siamo disponibili per nuovi collaboratori che ci assicurano almeno qualche fondo.



PROIEZIONI DI SVILUPPO

Nel caso la nostra proposta si rivelasse un successo, cercheremo di migliorare l'app con degli aggiornamenti che mirano ad aumentare la qualità e la varietà dei nostri tutorial. Manderemo dei feedback ai nostri clienti in modo tale da capire cosa potremmo migliorare o cosa cambiare, cercheremo di contattare delle aziende per creare nuove linee di prodotto a partire dall'acqua di cottura. Si potrebbero fare dei meeting di green per discutere sulla produzione di prodotti e cosmetici in modo da alimentare la community e per aumentare la fattibilità.



STATO DELLA PROPOSTA

Ovviamente prima di dare consigli ed istruzioni, abbiamo verificato se questi fossero realmente utili. Ad esempio, abbiamo utilizzato l'acqua di cottura del riso raffreddata sui capelli e ci siamo accorti che questa li rendeva lucidi e morbidi. Provando a lavare i piatti con l'acqua di cottura della pasta invece, siamo riusciti ad ottenere un ottimo risultato, indistinguibile da quello della normale acqua del lavandino unita a sapone lavapiatti. Ci siamo già suddivisi i ruoli e ogni componente del gruppo sta portando avanti il proprio compito. Abbiamo già proposto l'idea ad alcuni influencer e stiamo attendendo una loro risposta. Nel mentre stiamo ideando il design del nostro prodotto.



CHIUSURA • CALL TO ACTION

L'obiettivo della creazione SpareWater era quello di ridurre lo spreco di acqua utilizzando tutte le forme di cottura che essa ci offre che usiamo e buttiamo. In molti non conoscono i benefici che questi tipi di composti possono avere, la nostra intenzione era quella di promuovere e risparmiare la materia prima più importante che possiamo trovare.

Non eliminiamo ciò che possiamo riutilizzare, aiutateci a cuocere nuove idee e supportate il nostro progetto SpareWater.

Per chi volesse, è possibile inserire una dodicesima slide con un'immagine evocativa del progetto.

