

Funghi espresso

Quando un caffè "Ã" all'insegna della sostenibilità .



Dal sito ufficiale: Il percorso che ha portato alla creazione di Funghi Espresso inizia nel marzo 2013, quando Rossano Ercolini, coordinatore del Centro di Ricerca Rifiuti Zero del comune di Capannori e vincitore Premio Goldman Prize 2013, apre il caso studio sul riutilizzo del fondo di caffè in agricoltura, presentato all'interno dello showroom "Il gusto di un caffè sostenibile". Dal caso studio, il Centro di Ricerca Rifiuti Zero, con la collaborazione di Antonio Di Giovanni (membro del team operativo), realizza il progetto pilota di educazione ambientale "Dal caffè alle proteine", che ha visto la partecipazione di circa 200 alunni dell'Istituto comprensivo Ilio Micheloni alla coltivazione di funghi (*Pleurotus Ostreatus*) utilizzando come substrato proprio il fondo di caffè. In seguito a questa sperimentazione, l'incontro tra Antonio Di Giovanni (agronomo), Tomohiro Sato (imprenditore giapponese) e Vincenzo Sangiovanni (architetto), ha dato vita all'avventura di Funghi Espresso! DAL FONDO DI CAFFÈ NASCONO I FUNGHI Il fondo di caffè "Ã" un substrato perfetto per coltivare i funghi, perché contiene minerali e sostanze nutritive utili per la loro crescita: quello che sembra uno scarto in realtà può diventare una risorsa! Da questa idea nasce Funghi Espresso, una start up agricola che si ispira alle teorie della Blue Economy, nella quale gli scarti provenienti da un ciclo produttivo non diventano rifiuti, ma generano nuova energia, nuova ricchezza e nuovi posti di lavoro. Noi di Funghi Espresso ci ispiriamo alla natura. Per questo coltiviamo e produciamo i nostri funghi con metodi che hanno un impatto sull'ambiente praticamente pari a zero. NON ESISTONO SCARTI, MA RISORSE Raccogliamo una risorsa tutta italiana: il fondo di caffè. In Italia esistono 110 mila bar che ne producono ogni anno 300 mila tonnellate! Noi aiutiamo i bar a valorizzare quello che altrimenti diventerebbe un rifiuto: selezioniamo esercizi vicini alla nostra sede di produzione e quando "Ã" possibile privilegiamo mezzi di trasporto ecologici, come le nostre gambe! COLTIVIAMO IN GRANDE, CON PICCOLE TRACCE Usiamo il fondo di caffè come substrato di coltivazione, unendolo al "seme" del fungo. Tutto in modo completamente naturale, senza l'uso di prodotti chimici. Coltiviamo i nostri funghi in verticale, su supporti sospesi, riducendo l'uso del suolo: rispetto alle coltivazioni tradizionali, utilizziamo la metà dello spazio per coltivare la stessa quantità di funghi. Il fondo di caffè non ha bisogno di essere pastorizzato, con un notevole risparmio di energia. E dopo l'uso torna al suolo come compost!

Project author or developer:
Funghi espresso

Where:
R76 / R76Q+M2 / Toscana

Website:
<https://www.funghiespresso.com/>

