



## ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

### Recupero fondo di caffè dei bar per produrre funghi e ammendante

<https://www.facebook.com/Azienda-Mannu-Funghi-103344464467580/?ref=bookmarks>



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Lauria (Potenza) Basilicata Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Produzione
<b>Settore</b>	Agricoltura
<b>Target Groups</b>	Gruppi di acquisto solidale e HORECA
<b>Tipo di finanziamento</b>	Nessun finanziamento
<b>Livello di Applicazione</b>	Quartieri Rurale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato Territoriale
<b>Durata</b>	Da Giugno 2019

## **Motivazione**

Il fondo di caffè è una materia sempre disponibile. Inoltre è pronta all'uso in quanto si sfrutta la sterilizzazione della stessa che avviene nella macchinetta del caffè, dove è portata a 80 - 90 °C. Il fondo di caffè contiene molte sostanze nutritive, utili per la crescita fungina, che restano al suo interno anche dopo l'estrazione del caffè stesso.

## **Descrizione**

Tre fasi: raccolta fondi, messa a dimora e raccolta funghi, produzione ammendante.

Con il consenso e l'aiuto dei baristi del luogo si raccolgono i fondi di caffè, seguendo le buone regole di igiene e sicurezza. Il tutto è trasportato, ripulito, presso punto di raccolta aziendale. In seguito è inoculato con micelio e pergaminio (pellicola di scarto del chicco di caffè) per formare un mix. Il mix è posto all'interno di sacchetti in PE forati, per un peso di 5 kg. Tutti i sacchetti sono appesi in camera di incubazione, in condizioni di buio e temperatura tra 16 e 20°C. I sacchetti a maturazione, sono spostati in un'altra camera dove si ha la crescita fungina vera e propria, in condizioni di luce, umidità e CO2 ottimali. Una volta cresciuti, i funghi sono raccolti e ciò che rimane è posto in una compostiera, dove, dopo ulteriore maturazione di almeno 6 - 8 mesi, diventerà un ottimo ammendante per il terreno.

## **Risultati**

In un anno di attività abbiamo recuperato e riusato, più di 5 tonnellate di fondo di caffè e raccolto circa 3 quintali di funghi. Abbiamo ottenuto un ottimo riscontro nelle persone, che ci incoraggiano a continuare ed andare avanti.

## **Condizioni per la replicabilità**

Attività che si può replicare nei paesini e nelle comunità, previa diffusione della cultura del riuso e dello spreco zero.

## **Barriere, criticità, limiti**

Riconoscimento dello status di sottoprodotto

## **Parole chiave**

Fondo di caffè, riuso, rifiuti zero, blue economy

## **Contatti**

mannu.funghi@gmail.com