



## Fungobox, I funghi nati dai fondi di caffè

<https://www.fungobox.it/>

# Fungo Box

<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Locate Triulzi (Milano) Lombardia Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Materie prime secondarie
<b>Settore</b>	Sviluppo sostenibile
<b>Target Groups</b>	Bar e attività ristorative; aziende del Vending, comune e Città metropolitane (Milano, Torino, Pavia)
<b>Tipo di finanziamento</b>	Privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Aree produttive Filiera
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato Territoriale
<b>Durata</b>	Da Giugno 2015

## **Motivazione**

Le motivazioni di fondo sono di carattere culturale, ecologico, ambientale: portare un contributo per migliorare la qualità della vita partendo dal riutilizzo di scarti al fine di abbassare le emissioni di CO<sub>2</sub>.

## **Descrizione**

Il processo di utilizzo del fondo del caffè come substrato di coltura del fungo Pleurotus ostreatus è un metodo innovativo di riciclo di un rifiuto organico. Il caffè viene miscelato con segatura per un equilibrato apporto di lignina e cellulosa e un adeguato pH per la crescita del fungo. A questo substrato viene aggiunto il micelio del fungo e il tutto è poi imbustato in sacchi forati di materiale plastico nei quali, a condizioni di temperatura, luce ed umidità controllate, il micelio si sviluppa fino a produrre i corpi fruttiferi per un massimo di tre raccolti a sacco. Il progetto è aderente ai principi dell'economia circolare, è in grado di produrre lavoro e di ridurre sensibilmente la produzione di rifiuti in maniera innovativa, ecologica e sostenibile: Diminuzioni dell'emissione di CO<sub>2</sub>, in quanto il prodotto non viene conferito alle discariche e successivamente agli inceneritori.

## **Risultati**

Utilizziamo il fondo del caffè come base di coltura del fungo Pleurotus, un metodo innovativo di riciclo di uno scarto organico. La miscela derivante dalla produzione dei funghi è nuovamente utilizzabile come ammendante per il terreno in agricoltura. La sostenibilità e la replicabilità sono date da 3 elementi:

1. Circolarità del ciclo di produzione: Il caffè esausto (scarto) diventa sistematicamente nuovo cibo (funghi). La miscela restante dalla produzione diventa 100% nuovo terriccio, quindi nuova risorsa. Il ciclo ha un impatto ambientale 0.
2. Il processo produttivo permette di adibire spazi industriali, zone dismesse, terreni abbandonati in nuovi di produzione agricola. In quanto gli impianti di produzione di Fungo Box sono installabili in qualunque ambito. Riteniamo che la periferia milanese potrebbe ampiamente beneficiare di questa opportunità.
3. La semplicità del processo di produzione permette l'impiego di personale svantaggiato anche su grande scala.

## **Condizioni per la replicabilità**

La trasferibilità e la riproducibilità è totale, anche in ambiti analoghi ma diversi, e può rappresentare un'opportunità di grande rilevanza intrinseca anche dal punto di vista economico e ambientale, come esempio primario di economia circolare ad elevato valore aggiunto. La soluzione sviluppata sarà in grado di costituire un nuovo prodotto che la cooperativa potrà immettere sul mercato di riferimento. La soluzione messa a punto è pertanto da intendersi a forte trasferibilità e si ritiene potrà diventare un asset aziendale importante. Inoltre, il processo produttivo permette di adibire spazi industriali, zone dismesse, terreni abbandonati in nuovi di produzione agricola. In quanto gli impianti di produzione di Fungo Box sono installabili in qualunque ambito.

## **Barriere, criticità, limiti**

Definizioni di rifiuto

## **Parole chiave**

Economia circolare, agribusiness, rigenerazione, blue economy

## **Contatti**

s.bruzzese@ilgiardinone.it