



## ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

### Funghi Espresso

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



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Firenze (Firenze) Toscana Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Produzione
<b>Partners</b>	<a href="#">Centro di Ricerca Rifiuti Zero del Comune di Capannori</a>
<b>Settore</b>	Industrie bio-based
<b>Target Groups</b>	Agricoltura e Zootecnica
<b>Tipo di finanziamento</b>	Privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Regionale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore

## **Motivazione**

Circular Farm è un'azienda agricola senza terra che si ispira alla circolarità dei processi naturali. La nostra azienda è specializzata nella produzione di funghi Pleurotus e di Shiitake coltivati dal fondo di caffè.

Oltre alla produzione di funghi la nostra azienda produce humus di lombrico recuperando e valorizzando il substrato esausto dal processo. Il calore generato dalla fermentazione del compost viene recuperato grazie al nostro impianto di termocompostaggio per scaldare le serre durante il periodo invernale.

Tra le nostre coltivazioni innovative, vi è quella dell'acquaponica, dove grazie al nutrimento dei pesci riusciamo a coltivare piante ortive fuori suolo (idroponica).

All'interno del nostro spazio Circular Farm è possibile trovare percorsi didattici, eventi a tema, workshop e training di Formazione.

## **Descrizione**

All'interno di Circular Farm, Funghi Espresso produce funghi freschi in modo sostenibile e naturale, utilizzando i fondi di caffè provenienti dai bar e dai ristoranti del territorio come substrato per la coltivazione. Oltre alla produzione di funghi freschi, Funghi Espresso è specializzata anche nella produzione di substrato pronto per la coltivazione di funghi (kit). Si organizzano anche percorsi educativi e didattici per le scuole e training di formazione per replicare il modello. In aggiunta a questo, è possibile trovare la coltivazione idroponica classica (media bad system), l'acquaponica (vasca pesci + media bad system + floating system), l'orto sinergico su bancali rialzato, la lombricoltura (Eisenia fetida) e il termocompostaggio.

L'innovazione importante di tutto il processo è il controllo dei parametri ambientali attraverso Arduino e il monitoraggio attivo delle macchine per il condizionamento degli ambienti di coltivazione.

## **Risultati**

Il ciclo inizia dal fondo di caffè, che viene raccolto dai bar del territorio di Firenze. Il fondo di caffè viene utilizzato insieme al silver skin (scarto di torrefazione) per realizzare un substrato ideale per la coltivazione di funghi della specie Pleurotus. Una volta coltivati i funghi il substrato esausto viene rigenerato attraverso il vermi-compostaggio per la produzione di humus di lombrico e lombrichi. L'humus viene riutilizzato come ammendante organico per l'orto sinergico e i lombrichi integrano l'alimentazione dei pesci. Grazie agli scarti organici dei pesci l'acqua può essere utilizzata per la coltivazione di ortaggi naturali con il metodo idroponico.

I prodotti che sono coltivati in questo sistema sono: funghi (Shiitake e Pleurotus), kit per la coltivazione di funghi, insalate (Salanova), humus di lombrico, ortaggi stagionali (pomodoro, basilico, cavolo nero), canapa light.

## **Condizioni per la replicabilità**

Difficoltà nella replicabilità del processo in tutte le sue fasi interconnesse.

## **Barriere, criticità, limiti**

Aspetti relativi alla qualità

## **Parole chiave**

riciclo rifiuti

## **Contatti**

digiovanni.anto@gmail.com