ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Funghi Espresso

https://www.funghiespresso.com/



Localizzazione della buona pratica	Firenze (Firenze) Toscana Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Produzione
Partners	Centro di Ricerca Rifiuti Zero del Comune di Capannori
Settore	Industrie bio-based
Target Groups	Agricoltura e Zootecnica
Tipo di finanziamento	Privato
Livello di Applicazione	Regionale
Ambito tematico	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