

Funghi dai fondi di caffè, un kit per produrli in casa



Altro che basilico, timo e salvia. La cucina si può arricchire anche di funghi fai da te grazie al progetto dell'impresa sociale Upcycle Italia, che ha realizzato un kit che permette di coltivare in casa funghi buoni e sostenibili partendo dai fondi di caffè esausti.

Si chiama Fungo Box ed è un emblema di quell'economia circolare secondo la quale ogni innovazione e produzione deve essere pensata sempre all'interno di un ecosistema in cui gli scarti diventano risorse.

Tutto è iniziato da un cestino che per sei mesi ha raccolto i fondi esausti di migliaia di caffè preparati nel bar Lavazza del Padiglione Italia di Expo: 1.500 kg di fondi di caffè esausti sono stati recuperati da Amsa, portati in Cascina Flora, nel comune milanese di Locate Triulzi, e trasformati dai ragazzi di Upcycle Italia in fertile terriccio, producendo 150 kg di funghi.

Il progetto è stato raccontato all'interno del Sustainability Hub di Lavazza e Novamont presso Cascina Cuccagna, a Milano, riscuotendo un grande interesse di pubblico e stampa e nuovamente alla fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili "Fa' la cosa giusta".

Ma come funziona il kit? Una volta aperta la busta sottovuoto contenente il composto di caffè, cellulosa e micelio, basta riporla nuovamente nella confezione in cartone riciclato e inciderla lungo le linee tratteggiate. Si fa riposare Fungo

Box una notte in frigorifero, poi lo si annaffia e si aspetta. Dopo circa 2 settimane i primi funghi fatti in casa saranno pronti per essere colti e mangiati.

«Il nostro scopo è quello di aiutare le città e gli individui a coltivare, vivere, pensare in modo più sostenibile e... circolare – spiegano gli ideatori -. Per questo, abbiamo individuato nella polvere di caffè usato un rifiuto molto interessante in quanto particolarmente ricco (contiene ancora il 99,8% dei componenti nutritivi del caffè) e perché l'altissima temperatura dell'acqua delle macchinette lo ha sterilizzato e reso "pulito". Ogni giorno recuperiamo il caffè usato e lo trasformiamo in terreno di coltura. Abbiamo poi selezionato diverse tipologie di funghi commestibili in grado di crescere su una base di caffè esausto, tra questi i famosi funghi Ostrica, o Pleurotus, che noi commercializziamo sotto forma di kit: Fungo Box. Dopo la produzione e il raccolto dei funghi, il terriccio ciò che resta diventa un eccellente ammendante per il terreno e quindi una nuova risorsa per rigenerare il suolo dell'agricoltura peri-urbana».

I funghi in box sarebbero anche di una qualità migliore rispetto a quelli coltivati secondo metodologie standard ed hanno già strizzato l'occhio a chef e foodblogger.