

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

Gli scarti diventano risorsa con Fungo Box, progetto di economia circolare

Al bar “Il Cerchio nel Grano” i fondi del caffè diventano fertilizzante



SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI

Soci in affari e compagni nella vita, nonché coetanei (classe 1976), **Fabrizio Albergoni** e la moglie **Chiara Limonta** hanno deciso di dare alla loro nuova iniziativa imprenditoriale una svolta nel segno della sostenibilità. Entrambi con esperienza in pubblici esercizi “convenzionali”, al bar caffetteria “Il Cerchio nel Grano”, aperto nel settembre 2013 a Ponte San Pietro (via Garibaldi, 62), hanno portato non solo attenzione al risparmio energetico, all’utilizzo di prodotti biodegradabili per le pulizie e alla raccolta differenziata,

ma hanno puntato su prodotti del commercio equo e solidale. «Caffè, tè, cacao, cioccolato sono gli ingredienti principali del nostro lavoro – spiega Fabrizio Albergoni -, ma sono anche materie prime tra le più soggette a fenomeni come lo sfruttamento ambientale e dei lavoratori. Negli anni sono maturate in noi la consapevolezza e l'esigenza di tenere conto di questi aspetti».

La scelta per le forniture è andata cooperativa Amandla. «Qualche cliente vede sul bancone i prodotti Altromercato e riconosce l'attenzione al commercio equo – evidenzia -, ma per il resto non abbiamo voluto sottolineare in maniera particolare la nostra impostazione. Siamo sensibili a questo tema ma non vogliamo fare la predica a nessuno o imporci come una sorta di modello etico. Capita piuttosto il contrario, cioè che qualcuno, magari perché favorevolmente colpito dal gusto del caffè o del tè, ci chieda da dove provenga, facendo scattare l'occasione per raccontare le nostre scelte».

Un dialogo che ha portato anche a una singolare collaborazione. «Abbiamo cominciato con un amico che ha un orto e oggi sono tre le persone alle quali diamo i fondi del caffè da utilizzare come fertilizzante – dice -, una soluzione antispreco e naturale, perché da coltivazione biologica».

E non è che l'uso di materie prime fair trade certificate significhi prezzi più alti. «Siamo nella media – afferma Albergoni -. Il caffè da noi costa un euro, come la brioche, il cappuccino 1,40». La dimostrazione che anche un'abitudine quotidiana come l'espresso al bar può diventare più green. «Dal canto nostro non ci sentiamo mai arrivati – conclude -. È un percorso e ogni giorno vediamo cose nuove che possono completare la gamma e migliorare la sostenibilità».