

L'azienda che coltiva funghi riciclando i fondi del caffè

Recuperati gli scarti di 4.200 distributori automatici. Il manager e il micologo: abbiamo già cucinato il risotto

Elisabetta Soglio

Anche questa è economia circolare. E il miracolo, diciamo così, è scoprire che dai fondi di caffè si possono produrre funghi. L'idea è venuta a un imprenditore friulano da sempre appassionato di «green philosophy». Fabrizio Cattelan, ad dell'azienda Cda fondata 41 anni fa dal padre Ambrogio, gestisce distributori automatici di bevande e alimenti: 4.200 macchinette che garantiscono un fatturato di 9 milioni circa con 70 dipendenti (qui chiamati «collaboratori») e coinvolti nella distribuzione di una parte degli utili). Il suo cruccio sono sempre state quelle 60/70 tonnellate di fondi di caffè che ogni anno si buttano col sacco nero. «Possibile non si possano recuperare in qualche modo?», si è chiesto. E così ha avviato una collaborazione con il dipartimento di Scienze agrarie di Udine. La prima scoperta? Cio che resta del caffè ha la consistenza adeguata per garantire un potenziale calorifero pari a due volte quello del legno: riscalda, insomma. Così è nato un primo progetto per trasformare i fondi in pallet e l'azienda Cda nel 2014 ha vinto il Green Energy Award facendo parlare di sé fino in Portogallo. «In realtà poi per sostenere questo tipo di utilizzo a livello industriale servirebbero quantitativi di residuo di caffè molto più alti», spiega Cattelan. A quel punto bisognava cercare un'altra strada che si è incrociata con quella del micologo Carlo Marin che aveva appena finito i suoi esperimenti in Australia e fondato con un cuoco la startup Micromondo: «Con i suoi fondi di caffè io posso produrre funghi», ha promesso a Cattelan.

Nel 2016 è cominciata la nuova avventura: «Il materiale che noi butteremmo si è rivelato un ottimo substrato per coltivare i funghi». Due le specie prodotte: *Pleurotus ostreatus* e *Lentinula edodes*, entrambe commestibili. «Li abbiamo già cucinati e assaggiati e quel risotto era davvero eccellente», garantisce Cattelan. Ora Cda sta predisponendo l'attrezzatura, a partire dalle celle frigorifere, per la produzione in serie: in autunno si comincia. Con un doppio risultato in termini di sostenibilità: risparmiare sullo smaltimento e riciclare. Non a caso, l'azienda friulana sarà una delle 140 «imprese sostenibili» che parteciperanno alla quinta edizione del salone della Csr e innovazione sociale, in programma a Milano il 3 e 4 ottobre. Ospitata all'Università Bocconi, la due giorni avrà quest'anno come tema l'arte della sostenibilità e un focus specifico dedicato agli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

La vicenda

- L'azienda friulana Cda gestisce 4.200 distributori automatici di caffè e produce 60-70 tonnellate di fondi di caffè all'anno
- Con la startup Micromondo, Cda coltiverà funghi con i fondi di caffè



Green
Fabrizio Cattelan, amministratore delegato di Cda