

MR CAP

Trasforma gli scarti in nutrimento

Con i fondi di caffè fai crescere una fonte di inchiostro ecologico

ITIS Fermi Mantova, Gruppo: safeguard plastiche
Vincenzi Elisa, Di Lorenzo Martina, Pietro Basalico, Lorenzo Comparini
Gavioli Alice, Golinelli Jacopo, Negri Mattia, Coppola Giada

All'interno del progetto



LABORATORIO TERRITORIALE DIFFUSO
PER L'INNOVAZIONE E L'OCCUPABILITÀ

Organizzato da



Con il sostegno di



In collaborazione con



ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

**LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO**



Lo scarto dei fondi di caffè

L'Italia, il bel paese, è la patria incontestabile del caffè. Ma questo ha dei lati negativi.

Ogni giorno solo in Italia si originano circa 360.000 tonnellate di fondi di caffè.

Comportando alti costi di smaltimento e un forte impatto ecologico in termini di CO₂.

Sono però materiali preziosissimi e ricchi di potenziale.



La coltivazione di funghi

I fondi del caffè possono essere usati come concime per far crescere dei funghi.

Il fungo *Coprinus* di facile deperibilità dal suo cappello, si può ricavare un liquido con cui si prepara un inchiostro addirittura più resistente di quello di china.

Inoltre questi funghi assorbono le sostanze inquinanti e sono commestibili solamente quando giovani con il cappello ancora chiuso.



9 punti di forza • gli aspetti distintivi

VANTAGGI DELLA PRODUZIONE DELL'INCHIOSTRO:

- dalla nascita del fungo alla deliquescenza in poche ore;
- l'inchiostro è addirittura più resistente di quello di china e meno inquinante.

ALTRE PROPRIETÀ DEL COPRINUS COMATUS:

- assorbe le sostanze inquinanti;
- ha proprietà antitumorali;
- è ricco di sostanze nutritive.



Business model

Il *Coprinus comatus* è un fungo molto comune che cresce in ambienti umidi, quindi i suoi costi di produzione sono molto bassi.



Da questo fungo si ricava un inchiostro addirittura più resistente di quello di china.

Quindi i costi di produzione sono bassi ma l'inchiostro che si ottiene ha un valore di mercato molto alto.

Risulta di facile deperibilità perché passa dalla nascita alla deliquescenza in poche ore, da adulto diventa deliquescente ed è possibile osservare del liquido nero che gocciola dal cappello

Esemplare maturo

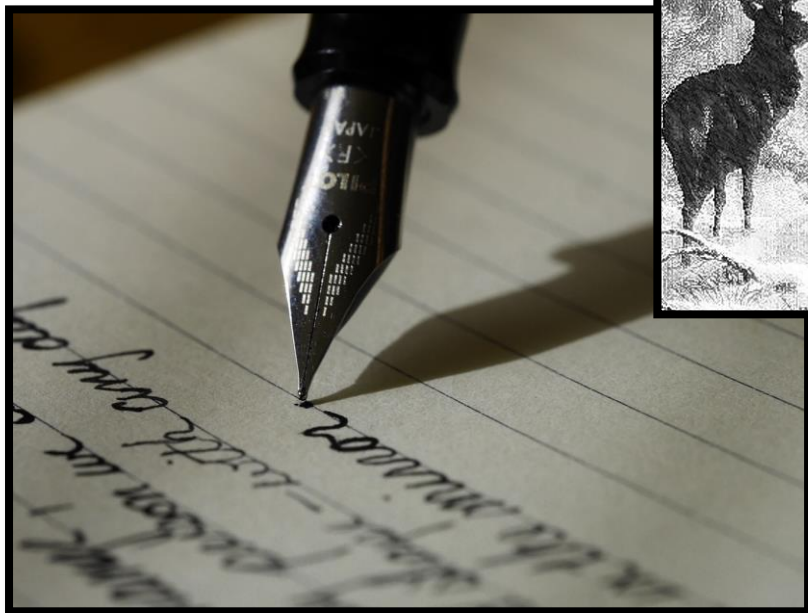


Esemplare dopo 24 h deliquescente



Destinatari • clienti • mercato

Questo inchiostro è rivolto principalmente agli artisti che disegnano con china.



Con l'inchiostro eco diminuisce notevolmente l'impatto ambientale.



Rischi • soluzioni alternative • competitor

RISCHI

- Per la coltivazione preferisce ambienti umidi e temperature non molto elevate.
- Può causare la sindrome coprinica.

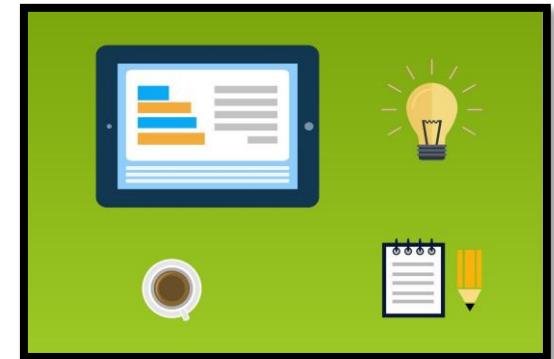
SOLUZIONI ALTERNATIVE

- Coltivare il fungo in stagioni favorevoli come la primavera e l'autunno.
- Il fungo non causa la sindrome coprinica se non è ingerito con l'alcol.



COMPETITOR

- PermaFungi
- Funghi Espresso



Team e Partner



Elisa Vincenzi



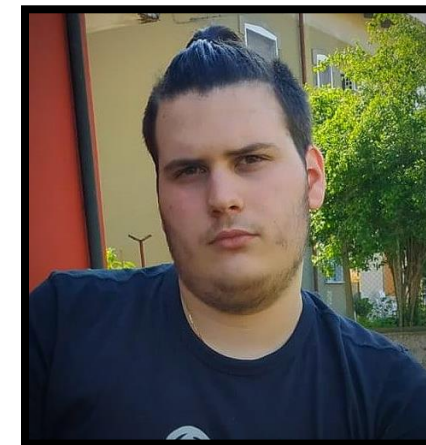
Pietro Basalico



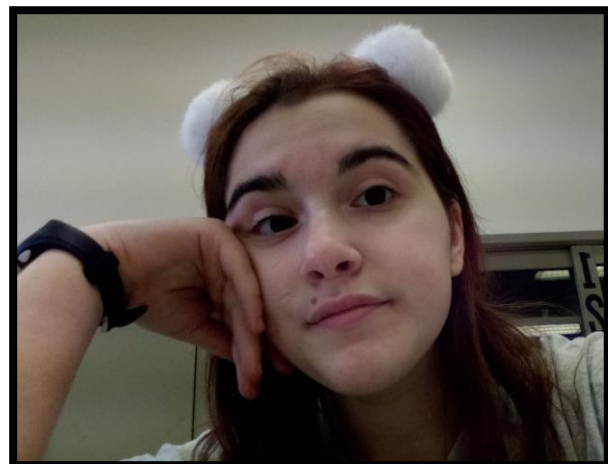
Nausicaa
Corradini



Giada Coppola



Mattia Negri



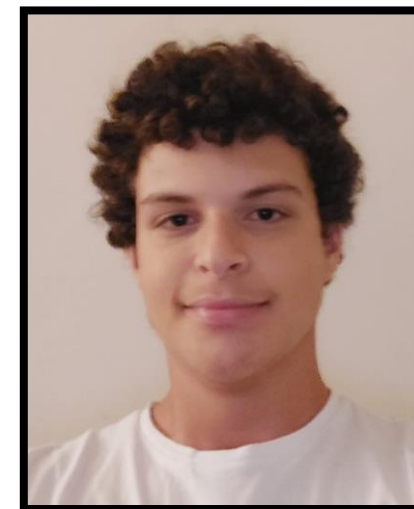
Martina Di Lorenzo



Jacopo Golinelli



Alice Gavioli



Lorenzo
Comparini

Ink cap



Chiusura • call to action

RIASSUMENDO:

- Soluzione efficace per il problema
- utilizzo di materiali ecologici e biodegradabili
- Rapidità nella produzione
- utilità in altri ambiti oltre a quello proposto da noi

