

DA SCARTO A RISORSA: L'ECONOMIA CIRCOLARE APPLICATA ALLA PRODUZIONE DI CHIOCCIOLE E FUNGHI!

Molhelix è una società agricola innovativa che nasce con l'idea di sviluppare un nuovo modello produttivo basato sull'economia circolare, ovvero sul trasformare ciò che gli attuali processi produttivi considerano uno "scarto" (o rifiuto) in una risorsa in grado di generare nuova ricchezza e valore. Un obiettivo ambizioso che richiede molta fantasia e applicazione ma sempre più attuale in un contesto globale dove l'uso oculato e sostenibile delle risorse sta acquistando sempre più importanza, sia come valore aggiunto per i processi produttivi che da un punto di vista sociale come strumento di sensibilizzazione verso queste tematiche.

In modo particolare, nel corso della nostra giovane attività imprenditoriale, abbiamo cercato di applicare i principi dell'economia circolare a due Regni particolari: quello degli Animali, con l'allevamento delle chioccioline, e quello dei Funghi, con la coltivazione dei Pleurotus.

Nella nostra azienda, infatti, alleviamo chioccioline del genere Helix. La chiocciolina è un mollusco gasteropode terrestre che teme solo gli attacchi degli stafilini, roditori e uccelli, contro cui però costruiamo barriere difensive efficaci e scaltre. Il resto del lavoro si basa sul fornire loro cibo e creare le migliori condizioni ambientali per il loro sviluppo soprattutto in termini di umidità, che deve essere sempre piuttosto alta, e di temperature, tendenzialmente miti. Al resto pensano loro. Infatti, essendo ermafroditi insufficienti, le chioccioline hanno bisogno di un partner per l'accoppiamento, ma al termine di quest'ultimo entrambi gli individui saranno fecondati e quindi in grado di dar vita a nuove generazioni di chioccioline che popoleranno il nostro allevamento. Alleviamo chioccioline perché sono animali lenti ma estremamente utili e versatili. Infatti, qui a Molhelix alleviamo chioccioline sia per la produzione di bava di lumaca da impiegare nella preparazione di prodotti cosmetici dall'elevato potere lenitivo, tonificante, cicatrizzante per la pelle, che a scopi gastronomici. Le chioccioline, infatti, vengono consumate da secoli come

fonte proteica eccezionale e a buon mercato. A ciò si aggiunge la particolarità che la loro polpa è povera di grassi e carboidrati, quindi perfetta per le diete ipoglicemiche ed ipocolesterolemiche ma senza rinunciare al gusto di preparazioni squisite ed invitanti. Una carne qualitativamente eccezionale e più che sostenibile. Infatti, oltre che ad avere una richiesta idrica molto bassa per la produzione di questo alimento, nella nostra azienda abbiamo deciso di allevare le chioccioline utilizzando e valorizzando gli scarti ortofrutticoli della Grande Distribuzione per alimentare le nostre chioccioline. In questo modo, prodotti destinati ad intasare le discariche vengono salvati e convertiti in proteine sane e utili per l'alimentazione umana. Buone, sane e sostenibili: cosa chiedere di più alle nostre chioccioline?

Il secondo esempio di economia circolare è quello legato alla produzione dei funghi Pleurotus a partire da una sostanza di scarto di cui il nostro Paese è letteralmente pieno! Parliamo dei fondi di caffè. Che sia dalla moka di casa nostra o dalle macchine da caffè dei bar, ogni giorno in Italia si producono quintali di fondi di caffè... e smaltirli diventa quindi un bel problema. Ma qui che entra in gioco la fantasia circolare! Sfruttando la biologia del fungo, infatti, abbiamo pensato di trasformare questo scarto in una nuova risorsa produttiva. I funghi infatti sono organismi saprofiti, ovvero organismi che si nutrono degradando e decomponendo sostanza organica... come il caffè, ad esempio! Anziché impiegare processi produttivi impattanti e costosi per produrre i substrati di crescita per i funghi, abbiamo quindi deciso di impiegare i fondi di caffè che, grazie all'acqua bollente utilizzata nelle macchine, risultano già sterilizzati e quindi ideali per la loro crescita. Una bella trovata non trovate? In questo modo le sostanze nutritive ancora presenti nei fondi di caffè, anziché intasare le discariche, diventano substrato di crescita e nutritivo per i funghi poveri di grassi e carboidrati ma ricchi di proteine e sapore che possiamo mangiare grigliati, trifolati o in un buon piatto di pasta! E voilà, la ricetta circolare è servita!