



ecologia&co.

di Isabella Colombo

il caffè

BUONO ANCHE PER L'AMBIENTE

La bevanda più amata dagli italiani può essere consumata in modo green. Scopri come

Sapevi che ogni anno consumiamo quasi 6 kg di caffè a testa? È il dato medio elaborato da Cic, il *Comitato italiano caffè*. In realtà ci sono molti Paesi europei che ci battono (siamo solo al decimo posto in classifica). Ma l'espresso resta un'abitudine irrinunciabile per gli italiani. Lo beve il 96,5% di noi. L'80% lo gusta alla mattina, il 76% anche dopo pranzo. E per il 78% è uno dei piaceri della vita. Quello che forse non sappiamo è che questo gesto apparentemente scontato ha un forte impatto sull'ambiente. Da ridurre così.

SCEGLI I MARCHI E LE CERTIFICAZIONI VERDI

Secondo uno studio dell'Università del Texas pubblicato su *BioScience*, negli ultimi 20 anni il numero delle aziende agricole che producono caffè all'ombra (cioè senza disboscare) è sceso dal 43 al 24%. Sono aumentate le coltivazioni in pieno sole, per le quali è necessario tagliare gli alberi. Meno alberi significa meno habitat per gli uccelli predatori dei parassiti delle piante. Ecco perché, di conseguenza, in queste piantagioni vengono impiegati più pesticidi. Per evitare questo circolo vizioso il modo c'è. Scegli caffè prodotto in modo green. Controlla cioè che abbia le seguenti certificazioni: *Rainforest Alliance*, *Fairtrade*, *Uts* e *Icca*. Questi marchi garantiscono non solo il rispetto ambientale ma anche quello dei diritti dei lavoratori. Nei siti dei rispettivi produttori, in

Shutterstock



STARBENE

69



ecologia soluzioni green

più, trovi le informazioni dettagliate sui luoghi di produzione e i progetti di sostenibilità. Come **Responsible supply chain process**, il metodo di approccio sostenibile lungo tutta la filiera messo in atto da Illy. Oppure **Tierra!** di Lavazza, un programma che dal 2002 ha permesso di costruire abitazioni, scuole e infermerie e creare progetti di microcredito per i piccoli produttori in Perù, Honduras, Brasile e altri Paesi nel Sud del mondo.

LA MOKA BATTE TUTTI

La vecchia moka è il metodo più eco friendly per gustare un buon caffè. «È fatta solo di alluminio, un materiale riciclato e riciclabile», spiegano gli esperti della rivista **Altroconsumo** che hanno condotto una ricerca sul tema. «La macchinetta a cialde invece produce rifiuti Raee (derivanti da apparecchi elettronici), quindi a maggiore impatto ambientale sia in fase di produzione sia in quella di smaltimento. La versione con capsule è ancora più inquinante a causa dei rifiuti prodotti ogni anno: 700 g di alluminio, 5,7 kg di plastica e 4,2 kg di carta». Se usi questo sistema, cerca di smaltire correttamente le varie parti della capsula: il residuo di caffè nel compost, l'alluminio e la carta nella differenziata. Se compri le ricariche Nespresso puoi partecipare al programma **Ecolaboration**.

Funziona così: porti le capsule usate in uno



dei punti di raccolta (su **nepresso.com** trovi l'elenco). Da qui vengono ritirate da Cial (il consorzio per il riciclo dell'alluminio) che invia il residuo di caffè al compostaggio per le coltivazioni di riso destinate al Banco Alimentare (**bancoalimentare.it**). A breve si potrà passare a un'opzione più ecologica scegliendo le capsule biodegradabili in **Mater-Bi** di Novamont (**novamont.com**), in produzione da quest'anno.

IL RICICLO CREATIVO

Dal caffè può nascere di tutto. Matthijs Vogels, un designer olandese, usa resine naturali a base di caffè per costruire stoviglie e barattoli (**sproutdesign.co.uk**). Un gruppo di designer inglesi realizza tavoli e sedie in **curface**, un materiale ottenuto dalla miscela di fondi di caffè e plastica riciclata (**re-worked.blogspot.it**). Ci sono poi le lampade Decafé del designer spagnolo Raúl Lauri (**raulauri.com**) prodotte con avanzi di caffè o l'azienda italiana Altriluoghi (**altriluoghi.com**), che disegna intere collezioni di vestiti con i fondi dell'espresso.



I TANTI UTILIZZI DEI FONDI DI CAFFÈ

Allontanano le formiche

Raccogli i residui del caffè, falli asciugare al sole e poi posizionali lungo il percorso degli insetti e sul profilo di balconi e finestre.

Assorbono gli odori nel frigo, nella scarpiera e in macchina

Riempi una ciotolina con la miscela usata e lasciala nel frigorifero per un paio di giorni. Fai lo stesso per la scarpiera. Funziona anche in auto.

Gsgrassano le mani

Se strofini la polvere umida del caffè sulla pelle dopo aver cucinato ottieni un effetto levigante ed elimini gli odori persistenti (come pesce, aglio ecc.)

Diventano uno scrub corpo

Mescola gli avanzi del caffè con l'olio di oliva e massaggiati sulla pelle con movimenti circolari. Se usi l'olio di cocco aggiungi anche un effetto anticellulite.

Sostituiscono la maschera viso

Stempera due cucchiaini di avanzi di caffè, due di cacao in polvere, due di latte e uno di miele in una ciotola. Poi applica il composto e risciacqua dopo 20 minuti.

Concimano i fiori

Spargi la polvere di caffè in mezzo al terriccio: sono un ottimo fertilizzante. Soprattutto per le rose, le azalee e le camellie. Se li disponi lungo i bordi dell'orto tieni anche lontane le lumache.

istock, Getty



I funghi che nascono dall'espresso

In Basilicata c'è un'azienda che è riuscita a produrre un fungo commestibile, il Cardoncello, con i residui del caffè. Come? «Preleviamo i resti del caffè dai bar che scelgono di aderire al nostro progetto (e che in questo modo ottengono il marchio **Qui caffè sostenibile**). Ma anche i cittadini possono collaborare: regalandoci i loro avanzi evitano il conferimento in discarica e hanno una riduzione del costo di smaltimento dei rifiuti», spiega il titolare di **Recofunghi**, Daniele Gioia. «Il risultato è un prodotto con ottime caratteristiche nutrizionali e sensoriali, in grado di innovare il settore agroalimentare attraverso una filosofia rispettosa dell'ambiente».

Come funzionano le coltivazioni eco: tinyurl.com/kxmmwrmw