

progetto BUONE PREVISIONI DAI FONDI DI CAFFÈ'
al Salone Internazionale del Gusto 2008

Torino, Lingotto Fiere e Oval, dal 23 al 27 Ottobre

Durante la rassegna internazionale *Salone del Gusto 2008 e Terra Madre*, Disegno Industriale, Politecnico di Torino, presenta il progetto sperimentale **BUONE PREVISIONI DAI FONDI DI CAFFÈ'**, realizzato in collaborazione con Lavazza e il supporto tecnico della Città dei Ragazzi.

In una crescente complessità come l'attuale realtà produttiva ed economica, diventa necessario affrancarsi dal *focus* esclusivo sul prodotto e sul suo ciclo di vita, ed estendere l'attenzione, e quindi la competenza, al **complesso delle relazioni generate dal processo produttivo**. Progettare solo il prodotto, pur coordinando e integrando tutti i fattori funzionali, simbolici, culturali, tecnico-produttivi, è un approccio da superare. E' necessario riacquisire la capacità culturale e pratica di **saper delineare e programmare i flussi scorrono da un sistema ad un altro**, in una metabolizzazione continua che diminuisce l'impronta ecologica e genera un notevole flusso economico. Quest'approccio da noi definito **Design Sistemico** (vedi spazio area Design Sistemico all'ingresso del padiglione 2) **progetta flussi di materia e di energia** indagando le trasformazioni positive nei processi produttivi e attivando un nuovo **modello economico** basato sulla realizzazione di cicli industriali aperti.

Con questa sperimentazione reale si riporta nell'equazione progettuale complessiva anche la variabile rappresentata da quelle "risorse" di scarto che altrimenti finirebbero per non essere utilizzate.

Ora i fondi di caffè sono un rifiuto, quindi un costo che la comunità si accolla.

La nuova visione sistemica proposta porta invece a valorizzarli con vantaggi ambientali ed economici.

L'**output di una produzione**, in questo caso i fondi di caffè, **diventa l'input** di diverse altre produzioni

- **estrazione dei lipidi**
con uno dei processi comunemente usati per l'estrazione della caffeina dai chicchi, al fine di ottenere il decaffeinato (pressione supercritica a CO₂), si possono ricavare lipidi e cere destinati alla filiera farmaceutica
- **coltivazione di funghi commestibili**
dal processo di estrazione si ottiene anche una pasta compatta che viene poi impiegata nella formazione di un substrato utilizzato per la coltivazione di funghi (*Pleurotus*), con ottime proprietà nutritive e farmaceutiche
- **fertilizzazione naturale in agricoltura**
dopo la coltivazione dei funghi, lo stesso substrato viene utilizzato per la produzione di vermicompost.

L'installazione, che mostra i risultati reali della sperimentazione, è presente all'interno della **Strada Maestra** (progetto di Slow Food in collaborazione con Disegno Industriale Politecnico di Torino, International Labour Organization ONU e Università di Scienze Gastronomiche) nella sezione del **Pulito** dedicata interamente alla sostenibilità ambientale.

Progetto a cura di Disegno Industriale, Politecnico di Torino

responsabile scientifico Luigi Bistagnino

coord. progetto Silvia Barbero

con Alessandro Balbo, Cristian Campagnaro, Andrea Di Salvo, Franco Fassio, Andrea Marchiò, Alessandra Rasetti, Dario Toso, Riccardo Vicentini, Andrea Virano

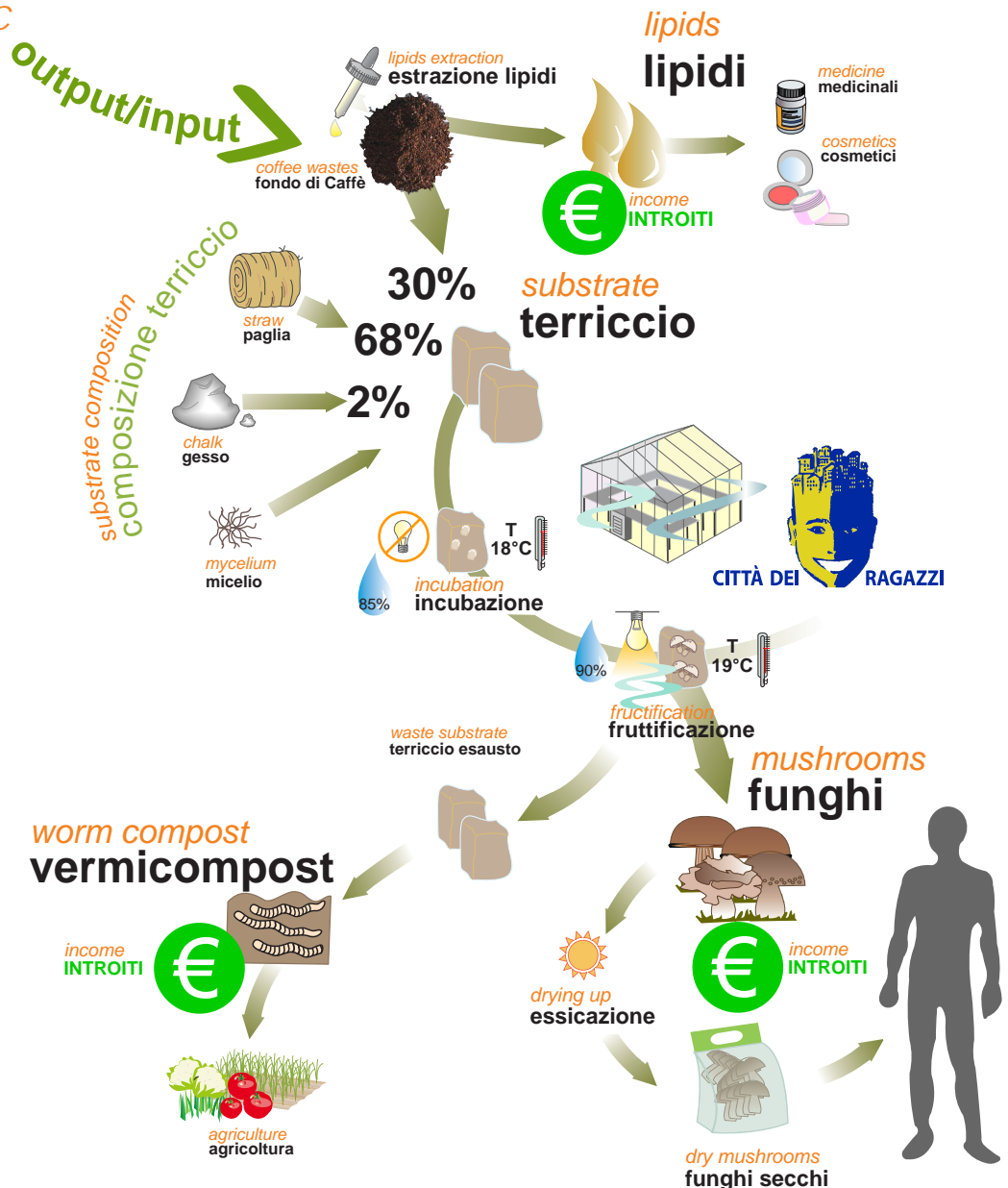
info press: Silvia Barbero – silvia.barbero@polito.it

SCHEMI DELLA SITUAZIONE ATTUALE E DELLA PROPOSTA SISTEMICA



approccio SISTEMICO

SYSTEMIC approach



SITUAZIONE ATTUALE

Attualmente i fondi di caffè costituiscono un rifiuto che rappresenta un costo sociale per la comunità. La raccolta dei fondi di caffè è impostata in maniera lineare non valorizzando le proprietà chimiche e biologiche che ancora contengono.

PROPOSTA SISTEMICA

Il Progetto Sistemico, tratta gli output dell'attuale sistema lineare come risorse per altri processi creando una rete in grado di generare nuovi flussi di materia ed energia. Utilizzando lo stesso impianto con cui Lavazza estrae la caffeina per il prodotto decaffeinato è possibile ottenere, dai fondi di caffè, i lipidi e le cere destinati alla filiera farmaceutica. La pasta compatta dei fondi di caffè priva di lipidi viene successivamente impiegata nella produzione di un terriccio utilizzato per la coltivazione di funghi (*Pleurotus Ostreatus*), con ottime proprietà nutritive e farmaceutiche. Lo stesso substrato garantisce tre raccolti nell'arco di circa un mese. Il terriccio esausto viene utilizzato per la produzione di vermicompost, ottimo fertilizzante