

Giovedì 15/ 11/ 2018

"L'economia circolare in agricoltura"

Primo intervento: "Dai fondi del caffè nascono i funghi"

L'idea è venuta a due giovani trentenni italiani, **Antonio Di Giovanni** e **Vincenzo Sangiovanni** che hanno fondato la startup "Funghi Espresso": il loro scopo è quello di ridurre gli sprechi e mettere le persone nelle condizioni di coltivare, in casa propria, funghi commestibili grazie dai fondi di caffè. Ma l'economia circolare non si ferma ai funghi, con il compost esaurito da cui erano nati i funghi si pensa alla lombricoltura e all'acquaponica

Secondo intervento: "Dalla natura stoviglie e contenitori mono uso Biodegradabili per non inquinare"

**Green Gate --BIO Packaging--
Azienda di distribuzione di food packaging
via Torre, 3724069 Trescore Balneario (BG)**



"Salviamo gli oceani dalla plastica, 8 milioni di tonnellate di plastica finiscono ogni anno nei mari del mondo e, entro il 2050, potrebbe esserci più plastica in mare che pesci".

Questa è una crisi urgente e grave che molte aziende hanno contribuito a creare, riempiendo con i loro prodotti e imballaggi in plastica usa e getta le nostre case, le nostre vite, e di conseguenza i mari di tutto il mondo.



Venerdì 16-11-2018

Durante la mattinata gli alunni delle elementari incontreranno:

il Sig. Antonio Di Giovanni dell'equipe di Rossano Ercolini che spiegherà ai bambini a cosa serve l'economia circolare.

Un delegato di Green Gate-Bio Packaging, azienda specializzata in prodotti sostenibili, spiegherà come dai vegetali si possono ottenere stoviglie e contenitori monouso e Biodegradabili, per non inquinare.

A seguire saranno consegnati i premi alle classi vincitrici del concorso di disegno: **"Prevenire è meglio che differenziare"**

L'azienda Green Gate distribuirà a ogni bambino un kit contenente i loro prodotti.

ore 17,00

Corso: Funghi dai fondi di caffè, l'idea dello start up toscana.

Da rifiuto a risorsa, secondo i principi dell'economia circolare. In questo caso lo scarto è rappresentato dai fondi di caffè di bar e ristoranti che, grazie all'idea di una start up toscana, si trasformano in substrato per la coltivazione dei funghi. Il corso avrà la durata di due ore, a tutti i partecipanti sarà dato il kit completo per la coltivazione dei funghi a casa propria, al costo di € 20,00. Per prenotarsi mandare un whatsapp al numero 3897831372, scrivendo il proprio nome e cognome "partecipo al corso funghi 16/11/2018".

Relatore: **Antonio Di Giovanni** .

Il mondo l'abbiamo ereditato dai nostri nonni e dobbiamo conservarlo per i nostri nipoti.

