

attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione, anche attraverso un focus su settori ad alto valore aggiunto e settori ad alta intensità di manodopera

8.5: Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavoro di pari valore

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA



10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE



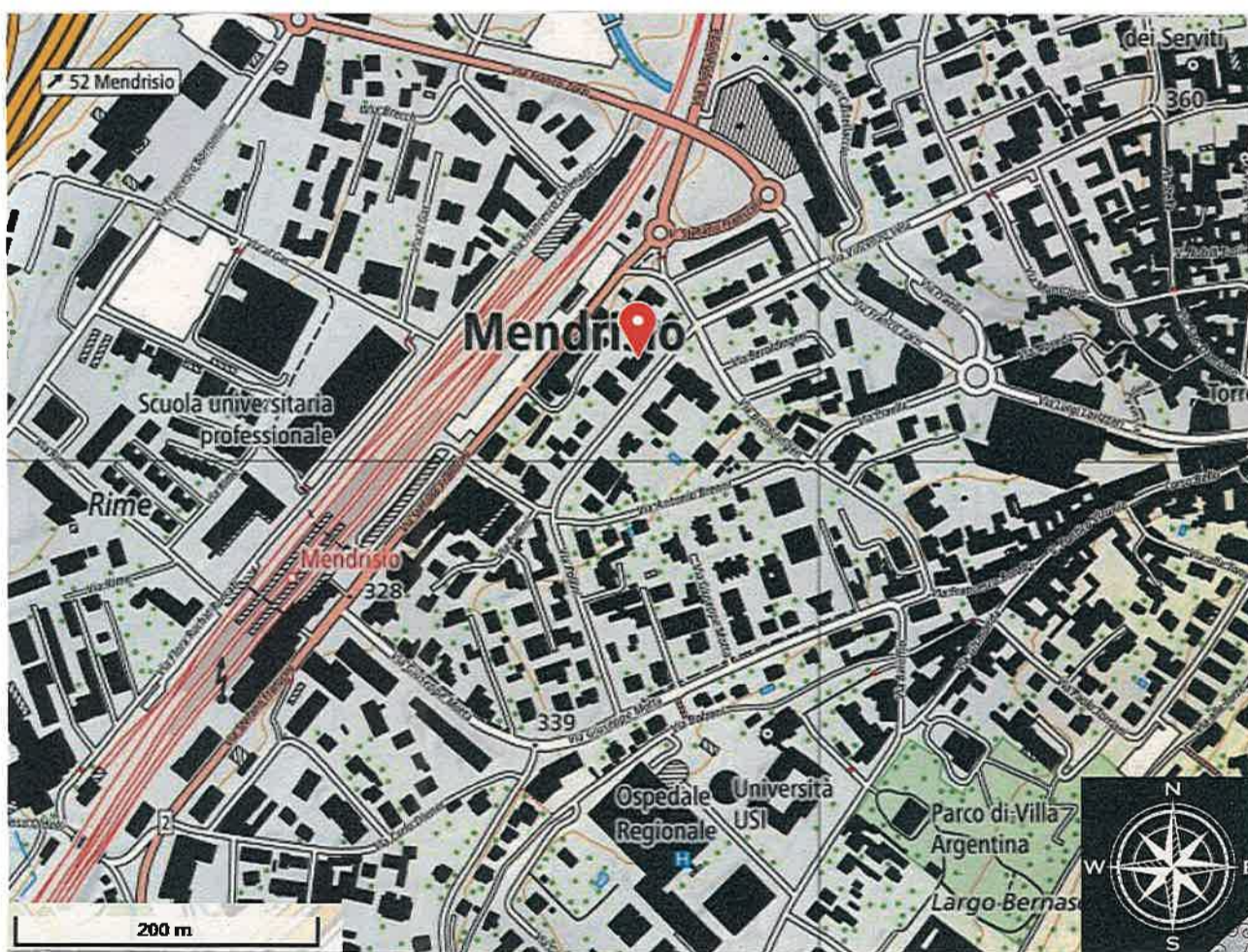
10.2: Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, status economico o altro

12.4: Entro il 2020, ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo



chiellini



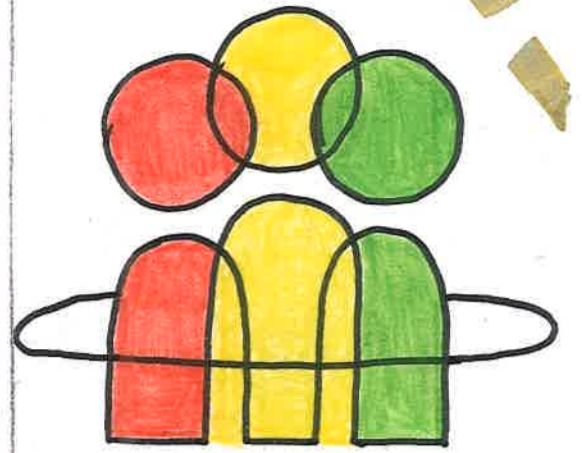
idea

Via Pollini 29 6850 Mendrisio

Abbiamo scelto un locale, trovato in affitto sul sito "Homegate.ch". L'edificio è dotato di uno scantinato con uno spazio di 44 metri quadrati, esso è adatto alla coltivazione del fungo ostrica visto che è un luogo naturalmente umido e fresco. Inoltre per garantire il mantenimento di un ambiente ideale potrebbero essere installati impianti addetti. Per garantire l'accesso anche a persone con una mobilità limitata (sedia a rotelle/stampelle) si possono installare delle rampe addette.

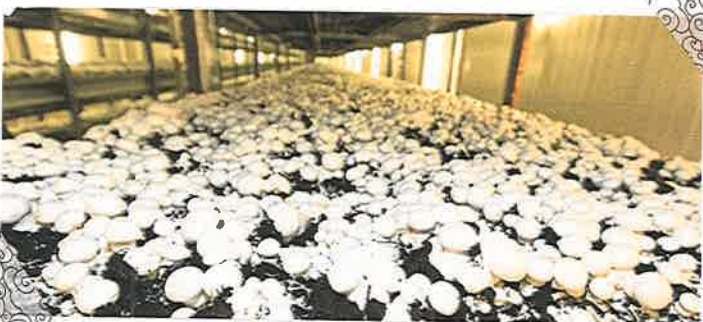
persone

Il progetto mira ad aiutare persone di qualsiasi età. Il ruolo della persona sarà proporzionato in base alle loro abilità e il nostro intento è quello di coinvolgere coloro che non sono in grado, con le proprie forze, di trovare un impiego al fine di includerli in qualcosa di socialmente utile e soddisfacente. Coloro che saranno responsabili del buon funzionamento dell'orto e della sicurezza di queste persone, potranno essere volontari, ben disposti ad aiutare, ed a svolgere un compito propizio. Prima dell'inizio dell'attività, ci saranno delle serate informative nelle quali verrà spiegato come svolgere il compito e come rispondere alle loro esigenze. Altrettanto importante sarà individuare un luogo adatto, e, se necessario, renderlo accessibile a tutte le persone, inclusi gli utenti che fanno uso di sedie a rotelle.



luogo e metodo

Il fungo per la coltivazione necessita di un luogo umido, fresco (tra i 15 e i 25 gradi) ed ombreggiato. Esempi di luoghi ideali per il nostro caso sarebbero cantine in cemento, locali di deposito, magazzini, terrazze coperte, ossia luoghi che siano facilmente accessibili anche a persone che hanno difficoltà a spostarsi. A riguardo del suolo utilizzato, i fondi di caffè sono ricchi di nutrienti che contribuiscono alla coltivazione dei funghi come ad esempio azoto, potassio e magnesio, che velocizzano la crescita di microorganismi e portano alla creazione di un piano crescita dove i funghi possono prosperare. I fondi di caffè possono essere ricavati da bar presenti in zona, come ad esempio la mensa scolastica. Il modo più ottimale in cui questo processo potrebbe essere organizzato sarebbe che i gestori di questi stabili mantenessero i fondi di caffè scartati in un contenitore secco, fino alla fine della giornata, essi sarebbero poi raccolti da un membro dell'associazione. I funghi stessi impiegherebbero, in condizioni ideali, 4 mesi in media dalla prima produzione, anche se in alcuni casi questo lasso di tempo può estendersi fino a 6 mesi dopo la prima insemminazione. Il raccolto più grande avviene nei primi 2 mesi per poi andare a diminuire ed ad esaurirsi, come già menzionato dai 4 ai 6 mesi.



idea

L'idea del progetto è nata dalla nostra domanda: "Come utilizzare scarti alimentari per la produzione coinvolgendo persone con difficoltà fisico-mentali?". Il progetto consiste nel procurare a persone con fragilità o bisogni legati alla salute un impiego che al contempo sia utile anche per l'ambiente e la società del Mendrisiotto.



ECO FUNGHI

Fungo

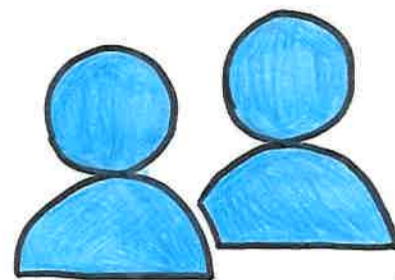
Il fungo che abbiamo scelto è quello ostrica, che di tutti quelli coltivabili sui fondi di caffè è quello più comune, versatile e facile da coltivare. Esso cresce naturalmente sui tronchi degli alberi caduti e spesso è disposto in grandi gruppi. Il fungo apporta diversi benefici nutrizionali, è una fonte di proteine, fibre e minerali, come ferro e potassio, è facile da cucinare, ed è molto versatile, ideale per piatti complessi e semplici.



dimensioni

Il progetto avrebbe un impatto in tre campi principali:

- Dimensione ambientale:
 - o Il riutilizzo dei fondi di caffè previene il loro spreco e scaricamento nei rifiuti. Essi, se lasciati intoccati in un ambiente umido come le discariche, rilasciano metano, gas serra molto nocivo per l'ambiente.
- Dimensione sociale:
 - o Diamo la possibilità a persone in difficoltà di poter dare un contributo alla lotta contro il cambiamento climatico, dandogli una ragione di sentirsi fieri di sé. In più, essi sarebbero anche, nel limite del possibile, remunerati.
- Dimensione economica:
 - o Attraverso la vendita dei funghi, diamo un contributo all'economia, creando lavori e reinserendo i soldi utilizzati nel circolo economico.



vendita



La vendita del prodotto sarebbe disponibile online e anche di persona. Ci sarebbe un gruppo di membri il cui compito sarebbe di gestire bancarelle di vendita a vari mercatini dove i funghi sarebbero pubblicizzati e venduti. Nel Mendrisiotto essi potrebbero anche essere acquistati in un negozio collocato in prossimità dell'orto.

uso reale

Il progetto sarebbe un no-profit finanziato principalmente attraverso la raccolta di fondi e donazioni. Nel caso essi non bastassero, dal momento che il progetto contribuisce a migliorare la vita di persone che sono sotto la tutela di istituzioni mediche, si ricorrerebbe a prestiti bancari ed eventualmente si potrebbe fare richiesta anche di finanziamenti statali. Per l'allestimento del luogo si chiederebbe l'aiuto di agricoltori locali con conoscenze nel campo della funghicoltura.



BIBLIOGRAFIA

- AGENZIA PER LA COESIONE TERRITORIALE** (2025): Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. <https://www.agenziacoesione.gov.it/comunicazione/agenda-2030-per-lo-sviluppo-sostenibile/> (ultimo accesso: 22.12.2025).
- AMAC** (2018): Mercato di Natale Mendrisio. <https://www.amacolonica.ch/evento/mercato-di-natale-mendrisio/> (ultimo accesso: 21.12.2025).
- CAFFÈ VERGNANO** (2025): Coltivare i funghi con i fondi di caffè: soluzione green ed efficace. <https://www.caffevergnano.com/blog/coltivare-funghi-con-fondi-caffe-soluzione-green-efficace> (ultimo accesso: 05.12.2025).
- CONFIMI INDUSTRIA** (2022): Concieme dagli scarti della coltivazione dei funghi, una risorsa che oggi si rivela particolarmente utile. <https://www.confimi.it/pagina-iniziale/1578-concieme-dagli-scarti-della-coltivazione-dei-funghi-una-risorsa-che-oggi-si-rivela-particolarmente-utile> (ultimo accesso: 21.12.2025).
- FRACCASSI A.** (2025): Funghi ostrica: origini, caratteristiche e ricette per gustarli al meglio. <https://www.lennesimoblogdicucina.com/2025/03/funghi-ostrica-origini-caratteristiche-e-ricette-per-gustarli-al-meglio.html> (ultimo accesso: 05.12.2025).
- FUNGHI MAGAZINE** (2025): Pleurotus ostreatus – fungo-gelone – Ottimo commestibile. <https://funghimagazine.it/pleurotus-ostreatus-gelone-ottimo-commestibile/> (ultimo accesso: 21.12.2025).
- GEO.ADMIN.CH** (2025): Mappa della Svizzera. https://map.geo.admin.ch/#/map?lang=it¢er=2660000,1190000&z=1&topic=ech&layers=ch.swisstopo.zeitlinien@year=1864,f:ch.bfs.gebaeude_wohnungs_register,f:ch.bav.haltestellen-oev,f:ch.swisstopo.swisslm3d-wanderwege,f:ch.vbs.schiessanzeigen,f:ch.astro.wanderland-sperrungen_umleitungen,f&bglayer=ch.swisstopo.pixelkarte-farbe (ultimo accesso: 22.12.2025).
- GRABKOWSKA M.** (2025): Funghi ostrica. <https://unsplash.com/it/s/foto/funghi-ostrica> (ultimo accesso: 22.12.2025).
- IANNUZZI M.** (2025): Funghi a bizzate e coniglio come dolce: Nicola Bonora fa faville al Motelombroso. <https://www.identitagolose.it/sito/it/132/39354/carlo-mangio/dai-piatti-classici-allavant-garde-il-talento-di-nicola-bonora-al-motelombroso.html> (ultimo accesso: 21.12.2025).
- SAGE APPLIANCES** (2025): Si possono riciclare i fondi di caffè?. <https://www.sageappliances.com/ch/it/coffee-journey/inspiration/environment/can-you-recycle-used-coffee-grounds.html> (ultimo accesso: 11.12.2025).
- SAVINI S.** (2019): Come coltivare il Fungo Pleurotus. <https://www.saviniivvdi.it/it/blog/come-coltivare-il-fungo-pleurotus-.html> (ultimo accesso: 11.12.2025).
- WIKIPEDIA** (2006): Datei: Karte Gemeinden des Bezirks Mendrisio 2003.png. https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Karte_Gemeinden_des_Bezirks_Mendrisio_2003.png (ultimo accesso: 21.12.2025).