

L'INTENZIONE CHE PRENDE FORMA

**PRIMA RELAZIONE DI IMPATTO
2026**

Società Agricola Sporadici S.S. Società Benefit



INDICE

INDICE	2
LETTERA AGLI STAKEHOLDERS	3
NOI SIAMO SPORADICI	4
SPORADICI IN UN'ISTANTANEA	5
VALUTAZIONE DI IMPATTO	6
LA NOSTRA RAGIONE D'ESISTERE	8
INNOVAZIONE AGRICOLA SOSTENIBILE	9
Obiettivi 2026 - Innovazione agricola sostenibile	10
SALUTE E BENESSERE ALIMENTARE	11
Obiettivi 2026 - Salute e benessere alimentare	12
INDIPENDENZA E TRASPARENZA NELLA FILIERA	13
Obiettivi 2026 - Indipendenza e trasparenza nella filiera	14
I PROSSIMI PASSI	15

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

Nasce Sporadici. E con la nostra nascita, prende forma un'intenzione: coltivare il presente per nutrire il futuro.

Siamo nati in un tempo che chiede di ripensare come e cosa coltiviamo, non solo nei campi, ma nella società, nei rapporti, nelle idee. Il nostro primo passo è piccolo ma consapevole: costruire un modello di impresa che metta al centro la vita e le sue connessioni, non solo la produzione.

Sporadici è una Società Benefit. Questo significa che ci impegniamo, ogni giorno, a generare valore non solo economico, ma anche ambientale, sociale e culturale. Lo facciamo partendo dal mondo dei funghi e dell'agricoltura innovativa, ma con lo sguardo rivolto a qualcosa di più ampio, un modo diverso di essere e produrre sul pianeta. Il nostro impegno si muove lungo tre direzioni: applicare pratiche agricole innovative e in

modo sostenibile, valorizzare la salute e il benessere attraverso l'alimentazione, e costruire una filiera trasparente e indipendente che riconnetta le persone al cibo che scelgono. Sono le nostre finalità di beneficio comune, e rappresentano la bussola che guiderà ogni nostra decisione.

Questa Relazione di Impatto è la prima del nostro cammino. Non racconta risultati, ma visioni; non misura ancora traguardi, ma intenzioni. È un atto di nascita e di responsabilità: il punto di partenza di un percorso che costruiremo insieme a chi crede, come noi, che l'innovazione possa essere rigenerativa e la sostenibilità possa essere una forma di cura.

A chi vorrà camminare accanto a noi, diciamo grazie fin da ora. Siamo pronti a sporcarci le mani di terra, di idee e di futuro, per trasformare un sogno in un ecosistema.

Francesco Amabile

Abitante della Terra

NOI SIAMO SPORADICI

Dopo anni trascorsi tra uffici e consulenze, abbiamo deciso di rallentare per rigenerarci. Di trasformare una passione coltivata nel tempo, quella per l'agricoltura innovativa e sostenibile, in un progetto reale, condiviso, nostro. È così che io e Greta abbiamo iniziato a immaginare un modo diverso di coltivare e nutrire, finché la direzione si è fatta chiara: partire dai funghi.

I funghi ci hanno attratti per quello che sono: cibo straordinario, versatile, pieno di potenzialità. In cucina li amiamo da sempre, soprattutto per la loro capacità di ricordare la consistenza della carne, un ingrediente perfetto per chi, come noi, vive un'alimentazione vegetale. Ma non è solo una questione di gusto: i funghi sono anche organismi funzionali, ricchi di benefici, capaci di raccontare un futuro più sano e sostenibile. Quando abbiamo condiviso questa visione con Marco, il suo entusiasmo si è unito al nostro. Da quel momento, l'idea ha iniziato a prendere forma concreta.

Siamo partiti da uno spazio piccolo, la nostra cantina di casa adattata a laboratorio, dove abbiamo allestito la nostra prima tenda di coltivazione. È lì che sono nati i primi prototipi: abbiamo studiato, testato, sbagliato, corretto. Abbiamo imparato facendo, costruendo passo dopo passo le basi del progetto. Perché "Sporadici"? Perché dentro questo nome ci siamo noi. Spore, ciò che coltiviamo. Radici, il legame con la nostra Terra. È l'incontro tra natura e innovazione, un nome che parla di equilibrio, di cura, di artigianalità e di ricerca.

Oggi stiamo costruendo qualcosa di nuovo: funghi freschi, coltivati indoor in modo controllato, con attenzione alla qualità, alla trasparenza e all'impatto. Siamo all'inizio, ma la direzione è chiara: far crescere qualcosa di buono, in tutti i sensi.

**SPORADICI NASCE
DA UNA SCELTA DI
CAMBIAMENTO.**

**DAL BISOGNO DI
RIPENSARE IL MODO
IN CUI LAVORIAMO,
PRODUCIAMO E CI
RELAZIONIAMO CON
CIÒ CHE CI NUTRE.**

SPORADICI IN UN'ISTANTANEA

**NATI COME SOCIETÀ BENEFIT
E URBAN FARMING**

165

M² EDIFICIO

100%

ENERGIA ELETTRICA RINNOVABILE

4

VARIETÀ DI FUNGHI GOURMET

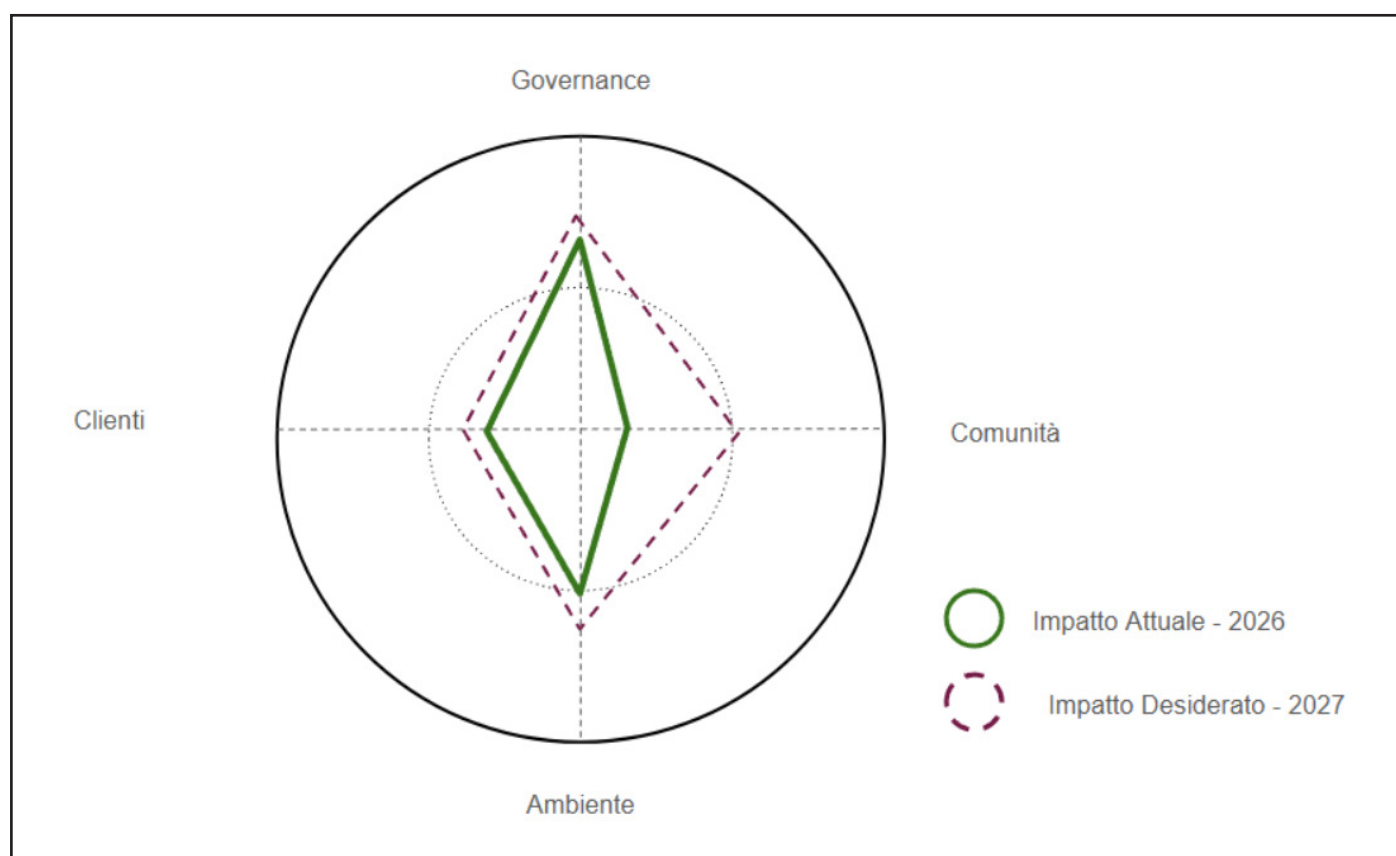
3

SOCI

VALUTAZIONE DI IMPATTO

Il B Impact Assessment è lo strumento sviluppato da B Lab per misurare l'impatto positivo generato dalle imprese su lavoratori, comunità, ambiente e clienti. L'obiettivo è rendere visibile il contributo di un'azienda oltre il profitto economico, offrendo anche una guida pratica per migliorare processi e pratiche quotidiane.

Per questa prima Relazione abbiamo adottato la versione v6. Questa non è attualmente idonea alla certificazione B Corp, poiché tra i requisiti per accedere agli standard aggiornati c'è quello di essere costituiti da almeno un anno. La useremo comunque come riferimento per strutturare crescita e decisioni aziendali.



L'impatto si costruisce gradualmente, integrando scelte nel modello di business. Oggi registriamo un punteggio iniziale che riflette la fase di avvio:

	Punteggio	Max	%
Governance	16,3	25	65%
Comunità	10,3	65	16%
Ambiente	12,6	25	50%
Clienti	1,4	5	28%
Tot	40,6		

I risultati non sono elevati, ma definiscono chiaramente le aree prioritarie per il miglioramento. Intendiamo rafforzare soprattutto Comunità, sviluppando relazioni territoriali, collaborazioni locali e filiere corte trasparenti. Per quanto riguarda l'area Ambiente, il nostro obiettivo è introdurre progressivamente sistemi di monitoraggio sistematico dei principali indicatori ambientali, tra cui consumi energetici, utilizzo dell'acqua, gestione dei rifiuti e emissioni di

C02, così da poter misurare e migliorare nel tempo le nostre performance.

L'utilizzo del B Impact Assessment ci permetterà di tracciare i progressi anno dopo anno, individuare con maggiore precisione le aree di miglioramento e rendere verificabile il percorso attraverso cui intendiamo generare valore non solo economico, ma anche sociale e ambientale.

LA NOSTRA RAGIONE D'ESISTERE

**SIAMO NATI
PER COLTIVARE
IL PRESENTE
E NUTRIRE IL
FUTURO.**

Questa frase racchiude la nostra promessa e, insieme, la nostra responsabilità.

Crediamo che l'impresa possa essere uno strumento di cura: della terra, delle persone, e delle relazioni che le uniscono. È da questa convinzione che nasce la nostra ragione d'esistere.

La nostra storia parte dalla terra, anche se la nostra agricoltura guarda oltre la terra stessa. Vogliamo innovare il modo in cui il cibo cresce e arriva sulle nostre tavole, rigenerando ciò che l'agricoltura tradizionale spesso consuma. Coltiviamo in verticale e indoor, con tecnologie a basso impatto e principi di economia circolare, per ridurre sprechi, risorse e spazio, ma mai la qualità e il rispetto per ciò che è vivo.

Il cibo, in particolare i funghi, è la nostra lingua comune. È attraverso di loro che vogliamo parlare di benessere, di salute e di consapevolezza alimentare. I funghi ci ricordano che la natura non finisce mai di insegnare: ricchi di vita, nutrienti e potenzialità, ci guidano verso un modello di nutrizione che fa bene al corpo e al pianeta. Crediamo in un'alimentazione che unisca piacere e etica, conoscenza e semplicità.

Ma non c'è vera sostenibilità senza trasparenza. Per questo vogliamo avvicinare chi produce e chi sceglie, ricucendo un rapporto spesso dimenticato. Una filiera indipendente, locale e

accessibile, basata sulla fiducia e sulla tracciabilità, può ridare autenticità al valore del cibo e dignità a chi lo coltiva.

È in questo equilibrio tra innovazione agricola, benessere alimentare e trasparenza che si radica la nostra missione. Da qui nascono le nostre tre Finalità di Beneficio Comune inserite anche nel nostro statuto fondativo, i nostri modi concreti di prenderci cura del mondo che stiamo contribuendo a coltivare.

1. Innovazione agricola sostenibile - promuoviamo modelli di coltivazione indoor e in verticale a basso impatto ambientale, climatico e sulla biodiversità, con un uso efficiente delle risorse idriche e pratiche di economia circolare.

1. Salute e benessere alimentare - produciamo e valorizziamo funghi funzionali, diffondendo la conoscenza delle loro proprietà benefiche per l'alimentazione e la salute, anche attraverso attività educative e divulgative.

1. Indipendenza e trasparenza nella filiera - favoriamo una produzione locale, tracciabile e diretta, capace di costruire un rapporto autentico tra produttore e consumatore, fondato su fiducia, qualità e accessibilità.

INNOVAZIONE AGRICOLA SOSTENIBILE

Generare un impatto positivo in termini di innovazione agricola sostenibile, attraverso la promozione di modelli di coltivazione indoor e in verticale a basso impatto ambientale, climatico e sulla biodiversità, con ridotto consumo di suolo, uso efficiente delle risorse idriche e pratiche di economia circolare.

Per noi innovare non significa soltanto introdurre nuove tecnologie, ma trovare un equilibrio tra efficienza e rispetto dell'ambiente. Con Sporadici vogliamo dimostrare che anche negli spazi urbani è possibile generare vita, valore e biodiversità.

Il cuore del nostro modello è l'urban e vertical farming, cioè una forma di agricoltura che si sviluppa all'interno di edifici e spazi già esistenti, senza consumare nuovo suolo agricolo. In questo modo la produzione alimentare può avvicinarsi alle città e alle persone, riducendo la distanza tra chi produce e chi consuma.

Coltiviamo i nostri funghi in ambienti interni controllati, dove ogni fase della crescita è monitorata. Questo sistema permette di eliminare l'uso di pesticidi e di ridurre molto il consumo di acqua rispetto a molte coltivazioni tradizionali. Inoltre non richiede terreno agricolo: la produzione avviene su substrati naturali preparati appositamente per la crescita del micelio.

La coltivazione verticale è un altro elemento importante del nostro approccio. Le colture vengono disposte su più livelli, permettendo di utilizzare al meglio lo spazio disponibile. In questo modo possiamo aumentare la produzione senza espandere la superficie occupata.

Coltivando in ambienti controllati possiamo inoltre produrre tutto l'anno, indipendentemente

dalle condizioni climatiche esterne. Selezioniamo varietà che si prestano alle diverse stagioni, alternando funghi più adatti ai periodi caldi e altri che crescono meglio nei mesi più freddi. Questo ci permette di offrire funghi freschi nel momento migliore del loro ciclo di crescita.

Il nostro primo spazio produttivo nasce proprio da questa visione. Si tratta di un luogo che era vuoto e inutilizzato, che abbiamo recuperato e trasformato in un laboratorio di coltivazione micologica. Per l'allestimento degli spazi abbiamo scelto, dove possibile, di riutilizzare materiali e arredi di seconda mano, dando nuova vita a oggetti che altrimenti sarebbero stati scartati.

Per l'energia utilizziamo elettricità proveniente da fonti rinnovabili, mentre il sistema di riscaldamento "già presente nello spazio e alimentato a gasolio" è uno degli aspetti su cui vogliamo lavorare per individuare soluzioni più sostenibili. Un'altra parte importante del nostro percorso riguarda il riutilizzo dei materiali che nascono dalla coltivazione. Quando il ciclo di crescita dei funghi termina, rimane il substrato esausto, cioè il materiale su cui il fungo è cresciuto.

Invece di considerarlo un rifiuto, stiamo sperimentando modi per trasformarlo in una nuova risorsa. Mescolandolo con un legante naturale a base di amido di mais, questo materiale può diventare un bio-materiale leggero, compostabile e completamente naturale.

Il risultato è una materia nuova che può essere utilizzata per creare diversi oggetti: elementi decorativi, piccoli componenti di design o soluzioni di packaging. Ogni pezzo è diverso dall'altro, perché conserva le tracce del materiale da cui proviene.

Questa sperimentazione non è soltanto un eser-

cizio creativo. È un modo concreto per ridurre gli scarti e chiudere il ciclo produttivo, trasformando ciò che resta della coltivazione in qualcosa di nuovo e utile. In questo senso i bio-materiali rappresentano una reale applicazione pratica dei principi dell'economia circolare, dove le risorse vengono riutilizzate più volte invece di essere semplicemente eliminate.

Accanto a questi progetti stiamo anche sperimentando nuovi sistemi di coltivazione. Tra questi, l'utilizzo di secchi di plastica riutilizzabili, che possono essere impiegati molte volte nel tempo, e l'integrazione di cartone proveniente da

imballaggi come parte del substrato di crescita. Sono piccoli tentativi che nascono dall'idea di dare alla materia più di una vita, cercando soluzioni semplici per ridurre gli sprechi.

Questo percorso è fatto inevitabilmente di prove, errori e miglioramenti progressivi. Ogni esperimento però rappresenta un passo verso la direzione che immaginiamo: un'agricoltura urbana, sostenibile e accessibile, capace di produrre cibo riducendo l'impatto sull'ambiente e restituendo valore ai luoghi e alle risorse che utilizza.

OBIETTIVI 2026 - INNOVAZIONE AGRICOLA SOSTENIBILE

- Implementare monitoraggio completo dei consumi energetici e idrici
- Riutilizzare almeno il 30% del substrato esausto come bio-materiale
- Iniziare a sperimentare metodi di coltivazione senza plastica monouso
- Iniziare a sperimentare metodi alternativi di recupero della plastica dei sacchi di coltivazione

SALUTE E BENESSERE ALIMENTARE

Generare un impatto positivo in termini di salute e benessere alimentare, attraverso la produzione, valorizzazione e divulgazione di funghi funzionali e delle loro proprietà benefiche per l'alimentazione e la salute, anche tramite attività formative, divulgative ed educative.

I funghi fanno parte della nostra alimentazione da moltissimo tempo. In cucina sono apprezzati per il loro sapore e la loro versatilità, ma negli ultimi anni stanno attirando sempre più attenzione anche per i benefici che possono offrire al nostro organismo.

In generale, i funghi sono alimenti leggeri ma ricchi di sostanze utili: contengono fibre, vitamine, minerali, proteine e composti naturali che aiutano il corpo a mantenersi in equilibrio. Sono anche una buona fonte di antiossidanti, cioè sostanze che aiutano a proteggere le cellule dallo stress e dall'invecchiamento.

Molti funghi, inoltre, contribuiscono a sostenere il sistema immunitario, cioè il sistema di difesa naturale del nostro corpo. Per questo motivo sono spesso considerati un alimento semplice ma molto prezioso nella dieta quotidiana.

Il Pleurotus, spesso chiamato anche "fungo ostrica", è uno dei funghi più diffusi e apprezzati in cucina. Ha un sapore delicato e una consistenza piacevole, ma oltre al gusto porta con sé anche diversi benefici. Questo fungo, infatti, contiene molte sostanze naturali che aiutano il corpo a proteggersi. In particolare è ricco di composti che sostengono il sistema immunitario e aiutano l'organismo a difendersi dalle aggressioni esterne.

Il Pleurotus è anche noto per il suo contributo nel mantenere sotto controllo il colesterolo. Alcuni

dei suoi componenti naturali aiutano infatti il corpo a regolarne i livelli nel sangue, favorendo così il benessere del cuore.

Inoltre contiene sostanze antiossidanti che aiutano a contrastare i cosiddetti "radicali liberi", molecole che nel tempo possono contribuire all'invecchiamento delle cellule. Grazie a queste caratteristiche, il Pleurotus è spesso considerato un alimento utile per sostenere il benessere generale dell'organismo.

Il Lion's Mane, chiamato così per il suo aspetto che ricorda una criniera di leone, è un fungo molto particolare. Negli ultimi anni è diventato sempre più conosciuto per il supporto che può offrire al benessere del cervello.

Alcuni dei composti presenti in questo fungo aiutano il corpo a sostenere i meccanismi naturali che mantengono attivo e sano il sistema nervoso. Per questo motivo viene spesso associato alla concentrazione, alla memoria e alla lucidità mentale.

Oltre a questo, il Lion's Mane è apprezzato anche per i suoi effetti calmanti sull'organismo: può contribuire a ridurre alcune infiammazioni e a sostenere il benessere dell'apparato digestivo.

In sintesi, è un fungo interessante non solo per il suo gusto delicato e consistenza carnosa, ma anche per il ruolo che può avere nel supportare l'equilibrio tra mente e corpo.

Partendo da queste caratteristiche, il nostro progetto non si limita alla coltivazione dei funghi, ma si estende anche al modo in cui questi possono essere portati sulle tavole delle persone.

Per questo abbiamo costruito il nostro catalogo includendo ricette esclusivamente vegetali, pensate per valorizzare i funghi come ingredienti.

te principale e mostrare quanto possano essere versatili in cucina. L'obiettivo è offrire proposte semplici, accessibili e gustose che permettano a chiunque di avvicinarsi a un'alimentazione più vegetale.

Parallelamente stiamo avviando una collaborazione con una giovane realtà locale: un laboratorio gastronomico vicino a noi con cui stiamo sviluppando una linea di preparazioni vegetali a base di funghi, tra cui il pulled mushroom. L'idea è creare prodotti pronti all'uso che possano essere utilizzati sia dai ristoratori sia dalle persone a casa, offrendo un'alternativa vegetale pratica e ricca di sapore.

Anche durante i nostri eventi proponiamo sempre un menu in alternativa vegetale, perché crediamo che sia importante dare spazio a scelte alimentari diverse e rendere queste opzioni facilmente accessibili a tutti.

Questo percorso è solo all'inizio. Stanno nascendo nuove collaborazioni con chef specializzati nella cucina vegetale e con la comunità vegana del Veneto, con l'obiettivo di sviluppare nuove ricette, prodotti e momenti di condivisione. L'idea è costruire, passo dopo passo, una rete di persone e competenze che possa contribuire a diffondere una cultura alimentare più consapevole, sostenibile e aperta alla sperimentazione.

OBIETTIVI 2026 - SALUTE E BENESSERE ALIMENTARE

- Organizzare/partecipare a 3 eventi che promuovano i valori di Sporadici
- Lanciare almeno 2 nuove linee vegetali nei ristoranti
- Avviare collaborazioni con chef specializzati in cucina vegetale
- Stringere partnership con 1 rifugio/santuario per animali
- Iniziare sviluppo linea funzionale con partner specializzati

INDIPENDENZA E TRASPARENZA NELLA FILIERA

Generare un impatto positivo in termini di indipendenza e trasparenza nella filiera, favorendo una produzione locale, tracciabile e non intermedia, in grado di costruire un rapporto diretto tra produttore e consumatore, basato su fiducia, qualità e accessibilità.

Un altro aspetto centrale del nostro progetto riguarda il modo in cui scegliamo e gestiamo ogni passaggio della filiera. Per noi la qualità del prodotto non dipende solo dal risultato finale, ma anche dalla chiarezza e dalla semplicità del percorso che porta alla coltivazione del fungo.

Partiamo dalla materia prima, scegliendo pochi ingredienti ma ben selezionati. Utilizziamo pellet di faggio certificati FSC, quindi provenienti da foreste gestite in modo responsabile. A questo aggiungiamo grain spawn biologico certificato, cioè il "seme" dei funghi: si tratta di cereali sui quali il micelio, la radice del fungo, cresce e si sviluppa. Questo materiale viene poi utilizzato per avviare la coltivazione all'interno del substrato. Per arricchire il substrato utilizziamo anche crusca di frumento, acquistata da produttori del territorio trevigiano. In questo modo manteniamo un legame diretto con realtà locali e riduciamo la complessità della filiera. In sostanza, la base della nostra coltivazione è composta da pochi elementi semplici e facilmente tracciabili.

Quando i funghi sono pronti per la raccolta, scegliamo di venderli freschi esclusivamente a ristoranti e privati del territorio trevigiano. Questa scelta nasce dalla volontà di mantenere una filiera corta, in cui il prodotto passa dal produttore al consumatore in tempi molto rapidi. Riducendo le distanze si evitano lunghi trasporti refrigerati,

che comportano maggiori emissioni e possono compromettere la qualità di un prodotto fresco e delicato.

Accanto ai funghi freschi produciamo anche kit di autocoltivazione, che possono essere spediti in tutta Italia. A differenza del fungo raccolto, questi kit non sono un prodotto delicato e non richiedono refrigerazione durante il trasporto. Permettono inoltre alle persone di coltivare i funghi direttamente a casa, riducendo ancora di più la distanza tra produzione e consumo: il consumatore diventa coltivatore, può osservare la crescita del fungo e raccoglierlo nel momento in cui è pronto, direttamente nella propria cucina.

Un altro elemento importante è la tracciabilità interna della produzione. Tutti i nostri lotti sono monitorati e registrati: sappiamo con precisione quale composizione di substrato è stata utilizzata per ogni singola balletta, dove si trova e in quale fase di crescita si trova il fungo. Questo sistema ci permette non solo di mantenere il controllo sulla qualità, ma anche di pianificare meglio la produzione. Con il tempo, i dati raccolti ci aiutano a fare previsioni più accurate sui raccolti e a migliorare l'organizzazione del lavoro.

Guardando al futuro, uno degli obiettivi è aumentare ulteriormente l'indipendenza della filiera. Stiamo valutando la possibilità di autoprodurre il nostro grain spawn, cioè il materiale di partenza che contiene il micelio del fungo. L'idea è utilizzare cereali acquistati da produttori veneti e prepararli direttamente nel nostro laboratorio. Questo passaggio permetterebbe di ridurre ulteriormente i trasporti, abbattere parte delle emis-

sioni legate alla logistica e avvicinarci sempre di più a un modello di coltivazione completamente locale.

In questo modo la filiera rimane corta, trasparente e controllabile in ogni passaggio.

Pochi ingredienti, pochi intermediari e un rapporto diretto tra chi coltiva e chi consuma.

OBIETTIVI 2026 - INDIPENDENZA E TRASPARENZA NELLA FILIERA

- Impostare il laboratorio per autoprodursi nel 2027 almeno il 20% del grain spawn da cereali veneti
- Più del 90% della fornitura di pellet di faggio deve essere certificata FSC

I PROSSIMI PASSI

Questa prima Relazione di Impatto rappresenta un punto di partenza.

Non racconta ancora risultati consolidati, ma l'intenzione chiara con cui abbiamo deciso di costruire Sporadici.

Siamo all'inizio di un percorso che unisce agricoltura, alimentazione e innovazione. Un percorso che vuole dimostrare come anche una piccola realtà possa contribuire a generare cambiamenti positivi nel modo in cui produciamo e consumiamo cibo.

Attraverso la coltivazione di funghi in ambiente urbano vogliamo sperimentare modelli agricoli più sostenibili, capaci di utilizzare meno risorse, ridurre gli sprechi e restituire valore ai luoghi in cui nascono. Allo stesso tempo desideriamo promuovere un'alimentazione più consapevole, in cui il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura, relazione e benessere.

Costruire una filiera corta, trasparente e indipendente è un altro pilastro di questa visione. Crediamo che avvicinare chi produce e chi consuma sia uno dei passi più importanti per restituire fiducia e autenticità al sistema alimentare. Il nostro lavoro nei prossimi anni sarà trasformare queste intenzioni in pratiche sempre più concrete: migliorare i processi produttivi, ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, sviluppare nuove collaborazioni e continuare a sperimentare soluzioni innovative.

Sporadici nasce con l'idea che un'impresa possa essere uno spazio di ricerca, di relazione e di responsabilità verso il territorio e la comunità.

Questa relazione non è quindi una conclusione, ma l'inizio di una storia che vogliamo continuare a raccontare nel tempo, con trasparenza e con la volontà di migliorare anno dopo anno.

Perché coltivare il presente, per noi, significa assumersi la responsabilità del futuro che stiamo contribuendo a far crescere.

**A chi sceglie di credere in noi, grazie.
Questo è solo l'inizio.**



Società Agricola Sporadici S.S. Società Benefit