



AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA
Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 21 agosto 2022

Come si fa il compost?

Terricciano, composta, compost: vari sinonimi per indicare il risultato della decomposizione e dell'umificazione di un insieme di materie organiche da parte di micro e macro organismi. Scarti di cucina, residui di potatura, erba sfalciata: con tutte queste cose, e con un po' di pazienza e impegno. Possiamo ottenere il nostro terricciano casalingo, ottimo per una mirabile crescita di fiori, piante, frutta e verdura. Non solo: grazie a questa pratica produrremo molti rifiuti organici in meno. Prima di tutto bisogna munirsi di un composter, ovvero di un contenitore di compostaggio. Si trovano in ogni negozio di giardinaggio, a prezzi più che abbordabili.

Nel compost possiamo inserire verdura, erba tagliata, giornali spezzettati, bustine da tè; dobbiamo invece fare attenzione alla frutta, perché se le mele, le pere, l'uva e le banane vanno bene, sono da evitare le noci e gli agrumi, che potrebbero rendere troppo acido il nostro compost. Non devono assolutamente finire nel composter le verdure cotte, la carne, i fazzoletti usati e i latticini. Una volta iniziato il processo, il compost si genererà da solo. Noi dobbiamo solo pazientare, controllando che il terricciano non diventi troppo umido o troppo secco.

AmiaNews

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it