



# Coltiviamo sogni, COMPOSTANDOci bene!

Anno Scolastico 2023/2024

**Contribuisci anche tu  
a rendere più pulito il nostro ambiente:**

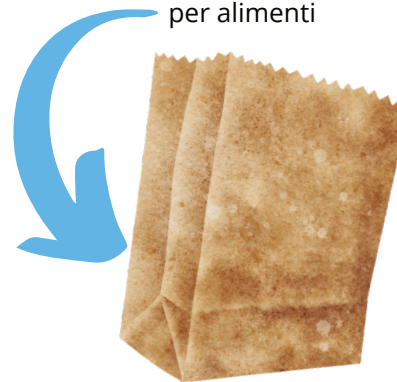
dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria  
tra le ore 11:00 e le ore 11:30,  
due nostri rappresentanti,  
passeranno per ogni classe a ritirare lo scarto organico  
prodotto durante la merenda.

Quanto raccolto  
verrà riposto nella compostiera scolastica,  
affinché, con la nostra cura,  
si possa trasformare in terreno fertile,  
riducendo ed ottimizzando così gli sprechi alimentari.

Segui con attenzione i nostri consigli per selezionare  
con i tuoi compagni e compagne di classe  
ciò che é possibile compostare,  
cosa meno e cosa no.

## Indicazioni per la raccolta degli scarti organici in classe:

Ricicla un sacchetto di carta  
per alimenti



**IL CICLO  
DEL  
COMPOST**

e riponi al suo interno  
gli scarti organici  
che, con l'intera classe,  
potrai produrre e selezionare  
al termine della merenda.  
Assicurati che sia integro  
e consegnalo ai bambini dell'interclasse 4<sup>a</sup>,  
quando passeranno per il ritiro.



a cura dell' *Interclasse 4<sup>a</sup>*



## Perché fare il compostaggio domestico?

Circa il 30% dei nostri rifiuti domestici è composto da organico come scarti di cibo, di frutta e verdura, piante recise, fogliame, sfalci dei prati, erbacce.

Una quantità considerevole (oltre 100 kg/anno!) che possiamo evitare di immettere nel circuito di raccolta dei rifiuti urbani.

## Come?

**Chi ha un giardino può fare il compostaggio domestico, chiudendo il ciclo dei rifiuti direttamente a casa propria e creando un ammendante organico naturale, il compost.**

Il compost è ricco di azoto, fosforo, potassio e oligoelementi: si può utilizzare nell'orto, in giardino o per le piante in vaso, al posto dei fertilizzanti chimici.

**Un risparmio e un vantaggio per l'economia e l'ambiente!**

## Quali scarti organici usare per fare il compostaggio domestico?

### SI - cosa mettere:

- Gli avanzi di cucina, ad. es. residui della pulizia delle verdure, scarti di frutta.
- Fondi di tè e caffè.
- Gusci d'uovo.
- Scarti del giardino e dell'orto, come legno di potatura, sfalcio dei prati, foglie secche.
- Materiali biodegradabili, come carta non patinata, cartone, segatura e trucioli da legno non trattato.

### NO - cosa evitare:

- Gusci di molluschi, gusci di frutta secca, noccioli, ossi.
- Tessuti.
- Vernici e altri prodotti chimici.
- Carta patinata (riviste).
- Legno verniciato.
- Lettiere di cani e gatti.

### In piccole quantità:

- Pane secco\*.
- Avanzi di cibo di origine animale\*.
- Cibi cotti\*.
- Foglie di piante poco degradabili (magnolia, lauroceraso, faggio, castagno, aghi di pino).



## Come utilizzare il compost

Il compost è pronto dopo circa 12-20 settimane in inverno e 10-15 in estate.

**A seconda del grado di maturazione e del tipo di coltura di destinazione puoi utilizzarlo nel giardino, o nei tuoi vasi.**

**Riconosci il compost fresco dal calore, colore marrone chiaro e forte odore di sottobosco.**

## I segreti per fare un buon compost

**Miscelare correttamente gli scarti per far lavorare bene i microrganismi ed evitare i cattivi odori.**

Come fare? Alternando gli scarti più umidi e azotati (sfalci d'erba e residui di cucina), con quelli più asciutti e carboniosi (ramaglie triturate, cartone spezzato, trucioli di legno, foglie secche), che garantiscono una buona porosità e il corretto apporto di ossigeno.

**Garantire la giusta ossigenazione è fondamentale per far lavorare i batteri che operano in condizione aerobica.**

Come fare? Per un corretto ricambio d'aria non comprimere il materiale e rivoltarlo periodicamente (ad es. con un forcone).

## E se...?

### Ci sono molti moscerini?

La comparsa di moscerini è spesso legata alla presenza degli scarti di frutta. Per rimediare è consigliato coprire il materiale con un po' di foglie e dell'erba oppure con un po' di cenere.

### Ci sono dei topi?

I topi sono attirati dalla presenza di alimenti: è consigliato limitare al massimo la presenza di alimenti cotti di origine animale e, in ogni caso, non lasciarli in superficie (ad es. metterli in un sacchetto del pane e posizzarli in centro alla massa in fermentazione).

