



Chiara Landi
di anni 19
di Pojana Maggiore (Vi)

In collaborazione con



ALBERO VITALE
di Vicenza

Gestire il rifiuto oggi, con alla base il principio che in natura nulla si distrugge, non esiste il rifiuto, per cui una cultura e un'educazione volta al recupero dei rifiuti e al loro reinserimento produttivo fa bene all'ambiente e fa bene anche a tutti i soggetti coinvolti



La Wigwam
Local Community
Colognese Veneto
Italy

ECCO PIANTIAMO ALBERIVITALI IL RIFIUTO DOMESTICO RIVIVE

Iniziano da questa, le testimonianze del Cantiere Partecipativo sulle buone pratiche del compostaggio, familiare o di comunità

Sono una giovane attenta e sensibile alle tematiche del rispetto della natura e della crescita felice, oggi ho incontrato **Marisa Saggiotto**, entusiasta della vita e della natura, sempre impegnata in prima linea a spendersi per il benessere dell'uomo e rispettosa della natura.

Marisa ha aderito al Progetto "PIANTIAMO ALBERIVITALI" e ha deciso di realizzarlo nella sua fattoria didattica la "Corte delle Giuggiole" di Cologna Veneta (Vr). Le ho chiesto di raccontarci la sua esperienza.

Chiara: Marisa come ha conosciuto il progetto ALBERIVITALI?

Marisa: ho conosciuto il Progetto "PIANTIAMO ALBERIVITALI" attraverso Wigwam e subito mi ha colpito per la semplicità del messaggio. Questo progetto suggerisce ad ognuno di noi di poter essere il cambiamento che chiediamo e cerchiamo. Siamo sempre più stanchi e sfiduciati di questo modello di sviluppo che ci ammala fisicamente e mentalmente, avvelenando e distruggendo anche l'ambiente in cui viviamo.

I nostri leader ci promettono un cambiamento che tarda a venire, ma un'alternativa c'è. Essere il cambiamento a partire da piccole azioni quotidiane quali, ad esempio quella di compostare gli avanzi alimentari. Un piccolo semplice gesto, ma importante per l'ambiente, utile alla Comunità e stimolo per chi lo pratica, comprendendo che in natura gli scarti non esistono, tutto è vitale.

Chiara: concretamente, quindi, Marisa come vi siete mossi?





GRAZIE AL COMPOSTAGGIO

contribuiamo alla difesa dell'ambiente, risparmiamo sulle relative tasse, otteniamo dell'ottimo compost e possiamo iniziare a sperimentare l'auto coltivazione in orto, balcone e di comunità



Marisa: le famiglie che conoscono e praticano presso di noi il compostaggio domestico. Insegniamo nella nostra azienda a praticarlo con i microrganismi, rendendo così migliore la qualità della vita domestica e della Comunità nella gestione dei rifiuti organici, insegniamo questo processo di compostaggio anche attraverso un percorso di Meditazione nell'arte di compostare, favorendo anche un modo alternativo e concreto di crescita e sviluppo personale.

Le scuole del nostro territorio alle quali offriamo la possibilità di praticare l'insegnamento, anche civico, attraverso l'esperienza del Compostaggio Scolastico offrendo supporti, formazione e modalità di coinvolgimento di sponsor locali, quali aziende disponibili a finanziare e sostenere queste iniziative nel territorio locale. Gestire il rifiuto oggi, con alla base il principio che in natura nulla si distrugge, non esiste il rifiuto, per cui una cultura e un'educazione volta al recupero dei ri-

fiuti e al loro reinserimento produttivo fa bene all'ambiente e fa bene anche a tutti i soggetti coinvolti.

Chiara: come avviene il compostaggio domestico e personale, e perché è anche un modo per entrare nel campo della meditazione quotidiana e della crescita personale?

Marisa: auto-compostaggio familiare significa utilizzare i propri scarti alimentari per trasformarli in humus. Possono essere compostati tutti gli scarti biologici da cucina, devono essere trattate con particolare attenzione le ossa e le lisce di pesce, in quanto avendo un periodo di compostaggio più lungo possiamo poi ritrovarle ancora parzialmente intatte nell'humus quando andiamo ad usarlo e ci possono creare dei problemi di tipo fisico, specialmente le lisce di pesce, andandosi magari a conficcare nelle nostre dita. Le ossa e le lisce di pesce quindi, devono essere sminuzzate, per poter essere inserite nella compostiera. È buona pratica comunque tagliare e sminuzzare qualsiasi sostanza biolo-

gica venga introdotta, per facilitarne l'aggressione da parte dei microrganismi. Si sminuzzano gli scarti della cucina, ringraziando mentalmente per aver alimentato la famiglia e per rendersi disponibili nuovamente ad alimentare il ciclo naturale della vita, e si inseriscono nella compostiera comprimendoli con le mani: tale funzione può essere eseguita anche con un oggetto utile allo scopo.

Quindi si spruzzano con microrganismi EM, utilizzando un apposito irroratore. Vanno inseriti anche nella compostiera degli strati alternati di crusca o di foglie, o di erba secca, o bokashi, questo per migliorare la qualità dell'humus e contribuire al controllo degli odori. In estate quando si inseriscono molte sostanze ricche d'acqua, si ottiene un liquido dalla compostiera, questo liquido può essere riutilizzato (opportunamente diluito con acqua) per il trattamento in sostituzione degli EM, evitandone l'acquisto, in quanto questo liquido è ricco di microrganismi attivati.

Può anche essere usato per la pulizia degli scarichi, per irrorare il giardino e/o l'esterno della casa, anche per il controllo dei parassiti e per il loro riequilibrio naturale. Questo liquido, come tutti gli EM, può essere utilizzato anche per la pulizia della casa.

Praticando consumi responsabili e consapevoli, esprimiamo una forza ben superiore a quella che riusciamo ad esprimere attraverso il voto. Ci può sembrare poca cosa, ma se rispondiamo all'inquinamento con pratiche di vita e consumo responsabili, la nostra incisività diventerà virale, esponenziale ed irresistibile. Evitando l'abuso di prodotti chimici ed utilizzando prodotti per la pulizia biologici a base di EM, riusciamo a liberare il mondo dall'inquinamento più che con mille scioperi. Per assurdo, per raggiungere la piazza dove si manifesta, dobbiamo spostarci inquinando.

Ogni nostra azione non è mai neutra, della cui potenza, spesso non siamo consapevoli, stessa attenzione dobbiamo prestare anche alle parole ed ai pensieri! Possiamo auto-coltivare o collegarci ad un'azienda agricola che coltiva naturalmente, realizzando con essa una tribù, noi le conferiamo il nostro humus e l'Azienda ci offrirà i suoi prodotti. Ecco perché parliamo anche di crescita personale e di Meditazione.

Praticando l'auto-compostaggio ho cominciato a conoscere la magia che svela, esso è un portale attraverso cui si può accedere ad una conoscenza semplice, profonda e antica, che ci pone in relazione con l'universo, con il Cosmo nel quale siamo immersi e il microcosmo che custodiamo dentro di noi. Compostare ci fa toccare con mano come tutto fluisce, tutto cambia, tutto si rigenera e la vita non può mai essere bloccata, perché la vita è questo continuo fluire, queste sono le parole di *Girolamo Centomo*, fondatore di *Albero Vitale e Coltivoidee*.

Chiara: e la scuola, o meglio il compostaggio realizzato a scuola e nella fattoria didattica, come si collega a questi principi e a questa realtà territoriale?

Marisa: è un'occasione di crescita umana e personale imperdibile per gli studenti. Differenziazione e qualificazione degli Istituti che lo applicano. Opportunità unica di sviluppo e crescita professionale per gli insegnanti. È naturale voler far conoscere alle giovani generazioni, attraverso l'esperienza scolastica di *CompostiAmo*, il rispetto della natura e la consapevolezza di come siamo strettamente interconnessi con l'ambiente e che questo equilibrio contribuisce al nostro benessere, la natura ci suggerisce un modo nuovo e felice di interpretare la vita.

CompostiAmo in classe. Esperienza di compostaggio pratico, dotata di apposito kit e con relativi supporti formativi e di assistenza, può essere offerta gratuitamente alle scuole grazie alla COMUNICAZIONE CREATIVA tramite sponsor. Conoscere e sperimentare attivamente con i ragazzi generando consapevolezza e rispetto per la natura, favorendo un nuovo modello di sapere e conoscenza attiva. Un'occasione per gli insegnanti di generare nuove energie, favorendo la creazione di un nuovo modello relazionale basato su motivazione e stimoli, che rendono i rapporti più veri, costruttivi e soddisfacenti. Offrire un'opportunità alle nuove generazioni attraverso l'esperienza del meraviglioso mondo del compostaggio e dei microorganismi. Praticando l'auto-compostaggio, si sperimentano le sottili e misteriose relazioni fra il micro ed il macrosmo.

Le Aziende Agricole e le Fattorie didattiche diventano centri per la realizzazione del Compostaggio di Comunità (decreto 10 marzo 2017), implementato presso l'Azienda Agricola stessa, che riscopre la vecchia e antica concimaia. L'Azienda così, pratica l'arte del riutilizzo della sostanza organica, raccogliendo gli scarti alimentari delle famiglie sensibili e delle classi scolastiche, pretrattati con i microorganismi. Queste stesse famiglie acquisteranno presso l'Azienda Agricola prodotti coltivati secondo sistemi di coltivazione naturali a prezzi convenienti. Le scuole potranno godere di momenti gioiosi e formativi Fuori Classe.

Questo è il patto costituente della Community che garantisce reciproco rispetto dei bisogni di ognuno, contribuendo a costituire uno spirito di collaborazione che ci permette di superare la competizione, rendendo la condivisione possibile, andando oltre alla paura ed al conflitto indotti per contendersi risorse scarse.

Chiara: è tutto molto bello e piacevole, ma nella pratica di cosa abbiamo bisogno per "compostare"?

Marisa: per iniziare, ciò che serve è certamente una confezione di EM, oltre a costanza, entusiasmo, buona volontà, e buon umore. Per compostare poi servono una o più compostiere, un irroratore, ed uno strumento utile alla compressione del materiale opportunamente sminuzzato, che andiamo ad inserire nella compostiera. Come compostiera possiamo utilizzare quella fornita dall'ideatore del progetto, molto pratica e con chiusura stagna, che garantisce l'utilizzo inodore anche in casa o a scuola, ma all'esterno si possono usare anche vecchi secchi o contenitori di plastica, una paletta per esercitare della pressione, al fine di compattare il materiale inserito.

Come già detto è utile alternare uno strato di rifiuto con uno strato di crusca, foglie secche o Bokashi per favorire il processo. Le compostiere quando vengono svuotate cedono il loro contenuto a sacchi, contenitori o buche praticate nel terreno del giardino.

Chiara: qual è il messaggio ultimo che vi sentite di condividere in questo momento?

Marisa: qui a "Corte delle Giuggiolle" ospiteremo i ragazzi delle scuole, gli insegnanti e le famiglie, insegnando l'arte del compostaggio e utilizzando il compost per coltivare e nutrire i nostri orti naturali e le nostre "erbe", dimostrando che insieme si può fare molto con un piccolo contributo e come dico sempre, avanti tutta ■

© Riproduzione riservata