

Da scarto a concime: un modo facile per riciclare i propri rifiuti

(evento organizzato dal Bi.Bi.GAS)

L'associazione Rifiuti Zero Palermo è lieta di invitarvi ad un incontro teorico-pratico sul

compostaggio, ovvero... come trasformare i propri scarti di cucina in terriccio fertilizzante.

Verrà mostrato come è possibile costruire una compostiera 'da balcone' fai-da-te, la

lombricoltura e un nuovo sistema giapponese che sfrutta il siero dello yogurt per fare un

compostaggio accelerato.

martedì 29 marzo - 18.00 - 20.00

Circolo Arci Nzocchè, via Ettore Ximenes 95, Palermo

Mappa: <http://maps.google.it/maps?client=firefox-a&rls=org.mozilla:it:official&hl=it∓tab=w> |

Evento Facebook:

<http://www.facebook.com/event.php?eid=137864289615920>

"Non tutti sanno che i rifiuti domestici possono essere riutilizzati per fare da concime alle proprie

piante e nei propri giardini: è l'attività che prende il nome di "compostaggio", e con gli

appositi strumenti è facile metterla in pratica. Con una sola mossa si riduce la quantità

di materiale

immesso nell'inquinante ciclo dei rifiuti e si fornisce alle proprie piante un sostegno naturale per

lo sviluppo.

Martedì 29 marzo 2011 alle 18.15 il Gruppo di Acquisto Solidale Bi.Bi.Gas (www.bibigas.it)

di Palermo, in collaborazione con "Rifiuti Zero Palermo" e con il gruppo "Permacultura Sicilia"

(<http://permaculturasicilia.blogspot.com/>), organizza un incontro teorico-pratico sul

tema del compostaggio nelle comuni abitazioni urbane, arricchito dal supporto di foto e

immagini.

In particolare Renata di Fazio, vicepresidente dell'associazione "Rifiuti Zero Palermo", dopo

un breve inciso sull'impatto ambientale legato alla produzione dei rifiuti e sulla strategia

“Rifiuti Zero”, illustrerà con una dimostrazione pratica la costruzione di compostiere in rete metallica che non necessitano di terra e che, come tali, possono essere facilmente “fabbricate in casa”; Giuseppe Arena del gruppo “Permacultura Sicilia” mostrerà a sua volta la creazione di una compostiera estremamente versatile che sfrutta, fra le altre cose, le colture batteriche presenti nel siero di yogurt. L'ingresso è libero e una parte del tempo sarà destinata alle domande del pubblico.”