

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&mp;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](http://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.”