



PERCHÉ DOBBIAMO COMPOSTARE? PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

- il compostaggio è un modo naturale di riciclare
- 35% di rifiuti in meno
- risparmiamo denaro
- riceviamo fertilizzanti naturali gratuiti
- con il compost arricchiamo il terreno e nutriamo le piante



SI POSSIAMO COMPOSTARE NO

RIFIUTI DI CUCINA:

crudi, residui di frutta e verdura, bucce e foglie di frutta e verdura, gusci d'uovo, fondi di caffè e tè, residui di pane e pasticceria, residui di carta riciclata

RIFIUTI DI GIARDINO O VERDI:
falcatura di erba e siepi, fiori appassiti, fiori caduti, frutti caduti, terriccio di fiori, erbacce sradicate, corteccia d'albero, aghi di conifere

ALTRI RIFIUTI BIO:

capelli, paglia, segatura, aghi di pino, fazzoletti, piccole quantità di carta in cui erano avvolti i rifiuti di cucina

RIFIUTI DI CUCINA:

ossa, carne, pesce, scarti alimentari cotti, cuoia, olio e grassi, latticini

RIFIUTI DEL GIARDINO:

erbacce seminate, piante malate, foglie di noce

ALTRO:

carta da giornale stampata e riviste colorate, residui di tabacco, contenuto di sacchetti per aspirapolvere, pannolini, cenere di carbone, legno dipinto o laccato

IMPORTANTE!

Il cibo cotto avanzato non è raccomandato per attirare roditori e altri animali e la decomposizione può causare odori sgradevoli. Non mettere mai rifiuti contenenti sostanze chimiche, ad esempio: vecchi medicinali, oli, imballaggi in plastica, legno impregnato verniciato, polistirolo

Trg Slobode 2, Vodnjan - Dignano
tel.: ++385 52 382 009
contrada@contrada.hr

www.contrada.hr

COME COMPOSTARE

mettere dei rami tagliati sul fondo della compostiera (altezza dello strato fino a 15cm), aggiungere uno strato di foglie e strati di rifiuti organici tritati (fino a 5 cm) e misti, versare uno strato sottile di terriccio da giardino o compost fresco tra i rifiuti organici, se la compostiera non ha un coperchio, coprire il compost (sacco di juta, paglia, ecc.), che è permeabile all'aria, riduce l'essiccazione e la dispersione di calore, previene la lisciviazione dei nutrienti e previene la diffusione del vento, dopo 6-12 mesi il compost è maturo e va setacciato. I pezzi più grandi lasciati sul setaccio dovrebbero essere restituiti al processo di colpostaggio.

FORMAZIONE DEL COMPOST

biodegradazione dei rifiuti organici (residui della preparazione dei cibi, frutta e verdura cruda) e degli orti e del verde. In presenza di aria e con l'aiuto di microrganismi, insetti e lombrichi.



LA QUANTITÀ DI COMPOST CHE USIAMO DIPENDE DALLA CULTURA E DALLA CLASSIFICA DI CONSUMO A:

cavolo, cavolfiore, pomodori, sedano, cetrioli, porri, patate..	4 - 6 L compost/1m ²
spinaci, lattuga, barbabietole, ravanelli, carote, aglio, cipolle..	2 - 4 L compost/1m ²
piselli, fagioli, erbe aromatiche..	1 - 2 L compost/1m ²



QUESTO OPUSCOLO È
STAMPATO SU CARTA
RICICLATA AL 100%.