



23 novembre 2011

SULLE TAVOLE ITALIANE ARRIVA LA PRIMA SCAROLA “RICICLATA”



La scarola riciclata arriva sulle tavole italiane.

Dopo oltre 2 anni di sperimentazione in campo, superati tutti i test colturali, sanitari, organolettici e salutistici, questo prodotto innovativo approda sul banco dei supermercati. Lo annuncia la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) che spiega come questa insalata sia stata la prima coltivazione sperimentale ottenuta con l'aiuto esclusivo di un compostaggio naturale ottenuto dalla parte umida-organica dei rifiuti domestici. Successivamente -prosegue la Cia- la sperimentazione ha interessato altre varietà d'insalata e di patate. Questo particolare compost di qualità -spiegano dalla Cia- oltre a dare una giusta collocazione ai rifiuti organici, promuove la fertilità dei terreni migliorandone le caratteristiche chimiche, fisiche e biologiche, andando ad integrare la componente organica. Infatti l'impiego come ammendante dei suoli agrari di compost naturale, ottenuto dalla frazione organica proveniente dalla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, rappresenta non solo una strategia di grande valenza ambientale ma anche agronomica perché migliora la qualità e la struttura del suolo e delle comunità microbiche, contenendo, tra l'altro, il costo del fertilizzante stesso. Il progetto targato Cia e Università di Salerno con il supporto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nasce, non a caso, proprio nel 2009, in piena emergenza rifiuti in Campania, per dimostrare tutte le potenzialità di una corretta raccolta differenziata e dei benefici che essa può portare anche in molti settori produttivi.

da *Agricoltura.it* del 18/11/2011