

Comunicato stampa

Compostaggio, istruzioni per l'uso

Bellinzona, 3 maggio 2019

Negli scorsi giorni il Dipartimento del territorio ha pubblicato una scheda informativa sul compostaggio privato. Dodici pagine di utili consigli per chi volesse utilizzare gli scarti vegetali e di cucina per concimare il proprio orto.

Che il vetro non va depositato nel composto è risaputo, meno evidente invece è che anche gli scarti di pesce rientrano nei rifiuti non compostabili, come non è scontato sapere che nella compostiera devono essere messe solo piccole quantità di bucce di agrumi e di resti di verdura cotta. La scheda informativa "Il compostaggio"- pubblicata sul sito www.ti.ch/rifiuti e inviata in questi giorni in formato elettronico ai Comuni ticinesi - dopo una breve introduzione teorica sul compostaggio passa in rassegna le regole d'oro per una corretta gestione dello stesso: tipi di compostiera, calendario dei lavori, scarti utilizzabili. Infine la scheda informa sull'utilizzo del compost prodotto e rimanda ad alcuni aspetti legali. A chiusura dell'opuscolo, una serie di risposte a dubbi comuni (FAQ).

La scheda, preparata dall'Ufficio dei rifiuti e dei siti inquinati del Dipartimento del territorio, vuole fornire un aiuto concreto alla corretta gestione a livello privato sia degli scarti vegetali sia di quelli di cucina. A livello cantonale, infatti, il Piano di Gestione dei Rifiuti (PGR) dedica un capitolo al tema dei rifiuti biogeni, definendo misure e obiettivi atti anche a ossequiare la strategia della Confederazione sulle biomasse, la quale indica che i rifiuti biogeni devono essere valorizzati in modo ottimale sia a livello materiale sia a livello energetico.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Dipartimento del territorio

Samy Knapp, Ufficio dei rifiuti e dei siti inquinati, samy.knapp@ti.ch, tel. 091 / 814.29.13