

# Il Compost



La Fabbrica del Sole nasce intorno ad un progetto. Si è mossa, data, articolata con progetti a 360°, vedi i verbali delle prime riunioni, intorno ad un primo progetto, quello “per fare i’ compost”: il “Progetto Compost”.

Nato settimano nel 1997 ed uscito dall’incubatrice il 4 luglio 1998 con 41°C all’ombra (ed era notte!) quando due di noi decisero di partire in treno.

La pulce della successiva cooperativa era già nelle orecchie di chi a Bakhtapur, in Nepal, si era seduto al tavolo di un ristorante sul Campo dei Miracoli buddhista e aveva scrutato ristorante e camerieri con sospetto, alterigia e irriverenza urlando ‘rivolta!’, un ristorante così lo avremo anche noi e pure meglio!

Dove eravamo diretti avevamo un contatto semi-professionale maturato precedentemente. Alla premiatissima ditta che avevamo contattato ci trattarono con guanti di strudel e ci fecero capire il coraggio e la portata delle strategie dei primi produttori di cyber-compostatori. Al ritorno ed in alcuni mesi il “Progetto Compost” vedeva la luce.

Si trattava di far comprare al Comune, meglio se di Arezzo, la macchina e di organizzare la raccolta differenziata dei rifiuti da smaltire nell’impianto realizzato intorno alla macchina. La vendita del concime (compost) che alla fine si estraeva dai rifiuti andava affidata, come il coordinamento e la progettazione del tutto, alla ‘costituenda’ cooperativa La Fabbrica del Sole.

In pratica, ogni tipo di rifiuto organico, da quelli alimentari prodotti dalle mense, dai ristoranti e dalle abitazioni fino alle patate e i ramoscelli del verde pubblico (o privato) passando per la “cacchetta” dei depuratori delle fogne poteva essere raccolto, tritato, sminuzzato, omogeneizzato, filtrato da una speciale tramoggia e ‘buttato’ nella macchina. I

macchinari per questo pre-processing erano in sostanza dei robustissimi vagli: dei cilindri di un metro di diametro sdraiati in orizzontale e fatti ruotare. I rifiuti stavano dentro. La parete laterale del cilindro era tutta bucherellata con fori taglienti di diametro compreso fra uno e due centimetri. Buttando i rifiuti organici all'interno e lasciandoli sballottare dalle rotazioni del cilindro si separava la parte organica dal resto degli altri rifiuti. La parte organica, infatti, essendo morbida e malleabile pian piano si sminuzzava e alla fine passava dai buchi della superficie laterale cascando sotto il cilindro. Questa frazione selezionata dai rifiuti in ingresso veniva incanalata in un tubo con una vite senza fine che la portava alla bocca d'ingresso della macchina vera e propria. All'interno del cilindro sarebbero rimasti a sballottare tutti quei rifiuti che non si rompevano nel gentile rotolamento: buste di plastica, ferri, pile,...

La qualità del processo risiedeva fondamentalmente nella purezza organica dei rifiuti in ingresso, dal momento che una miserrima pila, qualora avesse passato la prova del cilindro, intrufolandosi insieme all'organico dentro la macchina, sarebbe bastata a liberare metalli pesanti velenosi contaminando quintali e quintali di materiale organico. Quindi una raccolta differenziata severissima: anche porta a porta e stretti controlli nei ristoranti, ispezioni a campione nelle famiglie, responsabilizzazione, codici a barre e non so quant'altre misure poliziesche per arrivare alla qualità assoluta: alla purezza dell'organico.

Ammesso questo, il materiale sminuzzato e omogeneizzato dai fori del cilindro veniva messo nella macchina: le cosiddette 'bio-celle'. In buona sostanza due container dotati di pannelli semoventi sul fondo in modo da spostare e 'far circolare' le masse di materiale organico dall'ingresso, in alto sulla parete di fondo, fino all'uscita, in basso sulla parete opposta. Da qui il materiale, con la macchina in azione, veniva riportato in ingresso e fatto 'circolare' così per 10 giorni. Per tutto questo periodo i pannelli sul fondo, aprendosi a compasso, spingevano, ribaltandolo, l'organico verso l'uscita. Particolari augelli soffiavano dentro la camera l'ossigeno necessario alla microbiologia del processo: la fermentazione intensiva (più aerobica possibile sennò puzza, per questo l'ossigeno) da parte di batteri e in grado di sviluppare temperature fino a 70°C. L'acqua che scolava, percolava sul fondo della cella veniva convogliata e rispruzzata dal tetto. Il tutto, chiuso ermeticamente per via dell'odore, del decreto Ronchi e dei batteri, veniva controllato da un computer, nel comodo di un ufficio separato, tramite servomeccanismi e sensori. Seguendo nel tempo il processo con i suoi valori di temperatura, umidità e ossigeno si potevano controllare a pieno la qualità e le caratteristiche

del concime (il compost) in uscita.

Le biocelle (50 m<sup>3</sup> l'una) erano in realtà due, caricate con uno sfasamento di cinque giorni per ridurre al minimo le quantità di rifiuti accumulati in attesa e fatte lavorare indipendentemente. La collaborazione con centri di ricerca (Un. di Firenze) entrava in questa fase di monitoraggio e controllo informatico in cui si sarebbero potute estrarre determinate proprietà del concime a seconda di quella che sarà la sua applicazione. La qualità e la buona gestione del tutto sarebbero state garantite dalla stretta sorveglianza di un comitato tecnico-scientifico costituito da Università, Ministero dell'Ambiente, Comune e Fabbrica del Sole.

In pratica il processo di maturazione-fermentazione da parte dei batteri porta per incanto a trasformare gli scarti, i rifiuti, la preziosa e vitale materia organica in concime, in humus, completamente ecocompatibile e pronto ad essere re-immesso in agricoltura. Con la produzione agricola: frutta, verdura, cereali, legname e simili, che a loro volta finiranno, come residui alimentari, scarichi fognari, legno e patate, nelle grinfie della macchina, riusciamo a chiudere un ciclo. Ogni deviazione da questo ciclo è sporca. Buttare la frazione organica dei rifiuti in discariche o inceneritori, contaminandola con altri inquinanti sarebbe un grave errore: ogni apertura o interruzione del ciclo agricoltura-consumo-riciclaggio-compost uno spreco e un danno. "Ieh! figurete!", dicevano i profani ma era la concimaia, ne' più ne' meno.

In definitiva il consumo di prodotti organici, alimenti e legno (non trattato), con questo ciclo è l'unico segmento di consumi perfettamente sostenibile e quindi aumentabile ad libitum. Un mondo di buona cucina e materiali bio-compatibili, eco-logici ("razionali" per la "casa", dal greco) è il sogno di questa terza Rivoluzione agricola. Le due precedenti furono l'introduzione del latifondo 'organizzato' nel 1600 e l'ingresso prepotente dei trattori e dei prodotti chimici nel '60.

In questa nuova fase il processo di produzione agricola si allarga a coinvolgere tutti. Tutti siamo agricoltori nel terzo millennio: chi consuma cibo e legno produce il fertilizzante per chi produce i beni di consumo con orti e foreste.

In tutto il ciclo però deve dominare la Qualità assoluta, la coerenza scientifica e scrupolosa con questo disegno. A partire dalla raccolta: meticolosa e pignola, severa e rigida, sempre a scapito della quantità,

La Fabbrica del Sole  
Via della Fioraja 22  
52100 Arezzo

Tel. 0575 333085 - Fax 0575 406752  
info@lafabbricadelsole.org

attenta alla comunicazione ed alla partecipazione. Nella trasformazione, abbattuti i percolati, le acque reflue vengono reimpiegate, i fumi e l'aria di scarico (pestilenziale a causa della fermentazione anaerobica) vengono filtrati da un immenso letto di cortecce di sempreverdi rendendo l'emissione profumata!, perdipiù la struttura dei container è modulare, aumentabile in qualsiasi momento e con poca spesa (inizialmente 2000 tonnellate l'anno in ingresso per 20.000 abitanti serviti), è mimetizzabile e interrabile: a impatto ambientale zero. Anche l'impatto sociale di questa operazione è bassissimo, dando lavoro, un lavoro impegnato e di soddisfazione, educando la popolazione alla pratica ecologica del riciclaggio e recuperando la tradizione contadina della 'concimaia'

La vendita del compost e tutta la gestione è no-profit. Noi crediamo nel pubblico. Con abnegazione abbiamo scelto di lavorare per fluidificare, ottimizzare, aggiornare l'intervento dell'amministrazione, qualora ne abbia i numeri. Convinti che gli eventuali profitti debbano essere integralmente reinvestiti per ripartire con progetti di questo tipo, cerchiamo il guadagno. Il guadagno sociale non il profitto individuale. La proprietà pubblica, collettiva, non quella che è stata privata alla collettività. Crediamo nella potenza dirompente del 'Modello': il nostro, giovanile, ecologico, imprenditoriale e innovativo, cooperativo e a prevalenza femminile è assolutamente trasportabile in molte altre realtà. Il compost prodotto, oltre che in agricoltura è destinato alla riforestazione, al recupero ambientale, alla lotta contro la desertificazione.