

Compost: lo scarto di radicchio diventa risorsa



Il Consorzio di tutela del Radicchio Rosso di Treviso igp nei giorni scorsi ha organizzato un incontro con l'obiettivo di mettere a sistema un **metodo utile a produttori e confezionatori** per recuperare il materiale organico di scarto.

Massimo Zaccardelli, dirigente di ricerca presso il CREA ed esperto nello sviluppo di protocolli di difesa, ha sottolineato come lo scarto di

ogni produzione possa diventare risorsa se trattata correttamente. I dati alla mano, raccolti da oltre un decennio di sperimentazioni, dimostrano come le colture con proprietà simili al radicchio abbiano sviluppato **attraverso l'applicazione di tè di compost una maggiore resistenza allo stress delle piante.**

Per realizzare il compost, secondo Zaccardelli, è sufficiente alternare strati di scarto dalla mondatura del radicchio con materiale strutturante e altro materiale vegetale di recupero come sfalci d'erba o scarti vegetali provenienti dalla mondatura di altri prodotti agricoli per arricchire la complessità del compost. Così facendo, il composto, se mantenuto all'ombra e con sufficiente areazione, in circa 3 mesi può diventare compost.

La materia organica ottenuta potrà poi, se correttamente conservata, essere **utilizzabile per circa dodici mesi e sparsa sui terreni o impiegata per produrre un infuso di compost**; anche in questo caso la temperatura costante durante l'infusione e la successiva distribuzione sulle colture sono procedure che vanno monitorate con attenzione. Il protocollo illustrato è, per la coltura del radicchio, ancora in via di sperimentazione ma ha tre obiettivi: **ridurre il più possibile l'utilizzo di prodotti chimici, favorire l'accrescimento** delle colture riducendo gli attacchi dei principali parassiti fungini e, infine, **avviare un'economia di tipo circolare** per la coltura.

Ulteriori informazioni