

🔍 link: <https://www.elobservador.com.uy/nota/la-alquimia-del-compostaje-del-desecho-a-la-tierra-fertil-201899505>

EL OBSERVADOR

Matías Castro

ESTILO DE VIDA > MEDIOAMBIENTE

La alquimia del compostaje: del desecho a la tierra fértil

La mitad de los residuos montevidianos podrían ser reutilizados como compost si se los separase en casa. IMM y Agronomía trabajan para difundir esta práctica



Tiempo de lectura: 4'

09 de septiembre de 2018 a las 05:00 Autor: Matías Castro

Casi la mitad de la basura que los montevidianos tiran podría convertirse en compost, es decir, en alimento para la tierra, si la suficiente cantidad de hogares se tomaran el trabajo de separarla a tiempo. En ese potencial está la idea base del Manual de Vermicompostaje que acaba de producir la intendencia junto a la Facultad de Agronomía. “Lo más importante es el cambio educacional, la actitud frente a un residuo”, argumentó el ingeniero Carlos Mikolic, coordinador del Equipo Técnico de Educación Ambiental de la Intendencia de Montevideo.

El manual explica detalladamente cómo armar o conseguir una compostera, cómo separar los residuos, qué tipo de lombrices se

precisan para generar el compost, cómo mantener el ambiente sano, precauciones y qué usos se le pueden dar al compost. “Cuando la gente vea que se cierran los ciclos, le va a encontrar más sentido a todo esto”, afirmó Mikolic.

La licenciada Gabriella Jorge, integrante del equipo de Agronomía que participó del proyecto, agregó: “Una vez que uno empieza a clasificar, cuando vas a un lugar donde no hay para separar los residuos, sentís que estás tirando algo valioso, algo que sirve”.

De acuerdo a la explicación del manual, el compostaje en la vida urbana permite cerrar el ciclo de la alimentación, ya que se le da uso a la materia orgánica que no se consume. El texto se enfoca en el llamado vermicompostaje, que es el compost producido por dos tipos específicos de lombrices. Estas lombrices, que son denominadas habitualmente como californianas (aunque en Agronomía se señala que ese nombre popular es errado), remueven los materiales, por lo que favorecen su oxigenación y mejoran el resultado final.

El puñado de esta particular variedad de lombrices, necesarias para iniciar una compostera, se puede comprar por internet a vendedores locales. El costo, según el vendedor y las cantidades, está entre \$ 200 y \$ 300. La otra opción, recomiendan, en caso de que no se quiera o definitivamente no se pueda producir compost, es comprarlo ya hecho también a través de internet y usarlo como fertilizante, para así incentivar la reutilización de los residuos orgánicos.

El compost e incluso el líquido que genera se pueden usar incluso en el más pequeño cantero de una vereda, para el caso de que alguien no cultive. Para hacerlo, la persona separa sus residuos y coloca los orgánicos en un depósito que puede ser una lata de pintura con un agujero al fondo o puede ser una compostera comprada. Debidamente cubiertos, los residuos son procesados por las lombrices hasta que, en unos tres meses, se reducen muchísimo y se convierten en el compost.

Si bien puede parecer una tarea extra que amenaza la higiene de una cocina o del patio donde se coloque la compostera, es más sencillo y limpio de lo que parece. Lo importante, aseguró Gabriella Jorge, es que en la cocina se disponga de un sitio práctico para colocarlos de forma separada y así incorporar el hábito. Luego, cada dos o tres días (o a diario si se quiere), hay que colocarlos en la compostera y drenar el líquido que se genere en ella.

“El tirar los residuos separados no lleva más tiempo que tirarlos sin separar. Lo que te implica un poco, un minuto o dos como mucho, es

volcar el tarro y luego lavarlo. Pero es un tiempo que pesa más en lo psicológico que en lo real”, apuntó. Una vez que se empiezan a separar los residuos, es fácil apreciar todo lo que se puede reutilizar y que se desperdicia si se tira mezclado.

“Sabemos que esto no va a prender como algo espontáneo, sino a través de políticas sostenidas de difusión, cuando se vean los beneficios. Institucionalmente, los beneficios son claros porque cuanto menos materia orgánica se genera, menos irá a la usina”, añadió Mikolic.

Más allá del impacto ambiental y de lo sensato que pueda parecer el compost, hay un tema material. Es que según había dicho en 2017 el director de Desarrollo Ambiental de la Intendencia (departamento al que pertenece el equipo que elaboró el manual) la usina de Felipe Cardozo está cerca de la saturación y podría alcanzar su límite dentro de un año.

Lo lógico, finalmente, es saber qué ocurre en las instituciones que promueven el compostaje. Según Mikolic, dentro de las oficinas de la intendencia hay un programa por el que se recogen unas dos toneladas mensuales de yerba. Y hay un proyecto para extender esta práctica a otro tipo de residuos orgánicos. En Agronomía, por otra parte, también se produce compost con los residuos de los alumnos y funcionarios, práctica a la que recientemente se sumó la cantina.

Beneficios

- Permite obtener un abono a bajo costo, natural, rico en nutrientes, para el mejoramiento y enriquecimiento del suelo.
- Al reducir los residuos que se transportan al sitio de disposición final, también se reducen las emisiones de gases de efecto invernadero y otros gases tóxicos emitidos por la quema del combustible necesario para su transporte.
- Permite cerrar el ciclo del consumo alimentario, dándole continuidad y nueva utilidad a la materia orgánica.