

Más reciclaje, menos residuos

Sostenible. Veinte familias y cinco centros comunitarios recuperarán los restos de comida y materia orgánica para su agrocompostaje

JOSÉ LUIS SARDINA
MATAMOROSA

Veinte hogares y cinco espacios comunitarios participan, desde hace unos días, en el proyecto piloto en materia de compostaje que el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente ha puesto en marcha en el municipio de Campoo de Enmedio. Este proyecto inicial tiene una duración de 14 meses.

Durante estos meses, estas 20 familias y cinco comunitarios, entre los que se encuentra el campo de golf de Nestares y el Colegio Público Casimiro Sainz de Matamorosa, recuperarán los restos de comida y materia orgánica que generen para su agrocompostaje. La finalidad para el Consistorio y para los promotores es la reducción de residuos y aumentar los materiales recuperados mediante el reciclaje, avanzando en el cumplimiento de la normativa comunitaria y estatal en materia de residuos, «introduciendo el compostaje como solución óptima y viable para los biorresiduos domésticos», apuntan los técnicos de la Consejería de Medio Ambiente.

Entre los objetivos marcados conjuntamente por Ayuntamiento, Consejería y Ministerio figuran la «divulgación de las ventajas ambientales y económicas de reducir y separar en origen, además de implicar a la población en la gestión directa para reducir la recogida del contenedor verde. Además, y de acuerdo a la Ley, el proyecto incidirá sobre la reducción de la huella del carbono del transporte y tratamiento de los biorresiduos».

En uno de los locales de la antigua casa de los maestros de Matamorosa, los responsables del proyecto explicaron a los vecinos seleccionados, las ventajas del compostaje,



Uno de los vecinos participantes en el proyecto deposita hierba en un compostador. :: J. L. S.

cómo se fabrica, los materiales compostables y dónde se coloca el compostador.

Para obtener el compost, según los técnicos, el secreto es equilibrar y revolver la mezcla entre material húmedo o verde como césped, restos de fruta, posos de café y restos vegetales de cocina, con el material seco o marrón como hojas secas, cáscaras de frutos secos, restos de poda, serrín, virutas de madera o paja. Todo esto mezclado en capas, en una proporción aproximada de dos partes de material seco por una de material húmedo, se obtiene, después de unos nueve meses el compost. «Un material de gran calidad, rico en minerales, nutrientes y microorganismos, que aporta muchos beneficios al suelo».

Para el regidor municipal, Pedro Manuel Martínez, «el verdadero protagonista del proyecto es el vecino.

Pero desde el Consistorio pondremos a su disposición todos los medios, como todo el material necesario y la formación precisa para llevar a cabo la experiencia». Además, continúa Martínez, «al tratarse el residuo en el mismo punto donde se genera, se consigue un importante ahorro para las arcas públicas al disminuir el peso facturado por el Gobierno de Cantabria al Ayuntamiento con la consiguiente repercusión final en el bolsillo del ciudadano».

«El Ayuntamiento de Campoo de Enmedio, invita a los vecinos con este proyecto experimental a modificar poco a poco sus hábitos cotidianos y su percepción de los residuos como simple basura que es necesario eliminar. Los residuos son recursos que deben intentar recuperarse y ser reintegrados en la actividad económica».

«El verdadero protagonista del proyecto es el vecino», asegura Pedro Manuel Martínez