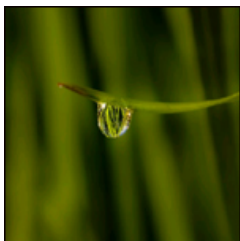


## Microrganismi effettivi



È possibile eliminare l'uso di sostanze chimiche dal nostro quotidiano? Attorno a questo quesito ruota la conferenza promossa dal progetto **Ecopassaparola** e ospitata dal Castello Malaspina di Varzi l'8 febbraio.

Protagonisti della serata saranno i **microrganismi effettivi**, ovvero una particolare miscela composta da batteri della fotosintesi, batteri dell'acido lattico (come quelli contenuti nello yogurt), lieviti (come quelli contenuti nei prodotti da forno) e miceti, scoperta del giapponese **Teruo Higa**, agronomo e microbiologo, docente dell'Università di Ryukyus a Okinawa che, nel 1982, aveva orientato i suoi studi alla ricerca di un'alternativa ai fertilizzanti di sintesi utilizzati comunemente in agricoltura.

I microrganismi sono il fondamento di tutto ciò che è vivo. Costituiscono il **10% del nostro peso corporeo** - solo nel nostro intestino, ce ne sono 800 specie diverse -, sono alla base di tutti i **processi di fermentazione** - si pensi

alla produzione di vino, pane, birra, yogurt, crauti, salsa di soia e, non ultimo, del nostro Salame di Varzi, solo per citare qualche esempio - e molto altro ancora lo si deve a processi da loro innescati...

Le applicazioni di questa scoperta - come spiegherà la relatrice **Giorgia Fantoni**, collaboratrice di Ecopassaparola - sono molteplici, poiché l'impiego di questi "piccoli alleati" prospetta una **soluzione naturale** a problemi di ordine quotidiano in tantissimi ambiti. Si va dalla coltivazione di piante sane e rigogliose alla pulizia della casa, dal benessere della persona alla cosmesi, dalla depurazione delle acque all'eliminazione degli odori degli animali (sia d'allevamento, sia domestici)... Il tutto sposando una filosofia assolutamente **eco-compatibile**, poiché non sfrutta alcun tipo di sostanze chimiche di sintesi.

Per scoprire tutti i segreti e gli impieghi dei microrganismi effettivi, l'appuntamento è con l'incontro aperto al pubblico durante il quale, oltre allo spazio per le testimonianze di chi già utilizza i prodotti a base di questa miscela, ci sarà la possibilità di degustare un'apericena a buffet con i prodotti tipici del territorio.

### Informazioni

Partecipazione libera aperta a tutti

Pavia, 08/02/2018 (15034)

### Articoli della stessa rubrica

- » [Le cose in comune](#)
- » [Perepepé - Il Maestro Rolla, ambasciatore della viola](#)
- » [Nel segno di Olivetti](#)
- » [L'Ora Illegale](#)
- » [Random](#)
- » [Il mito della Nazione](#)
- » [Bruno Maida, L'infanzia nelle guerre del Novecento](#)
- » [Nulla è più importante delle piccolezze. Tecniche d'indagine letteraria](#)
- » [1968: dieci canzoni di un anno indimenticabile!](#)
- » [Ricerca Consort](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Fiori nel vento e argento di luna](#)
- » [Varzi in Fiera](#)
- » [Uno:Uno raddoppia](#)
- » [Itinerario agostiniano tra musica contemporanea e canto ambrosiano](#)
- » [Pavia Monasteri Imperiali. Un anno di indagini, scoperte e progetti](#)
- » [Coro Comolpa in Osteria presenta il suo nuovo Cd](#)
- » [Inaugurazione Spazio 900-2000](#)
- » [Rossini con furore!](#)
- » [Scienza under 18](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Via degli Abati](#)
- » [Visite al Museo della Bonifica](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Passeggiata cinofila notturna](#)
- » [Festa dell'Oasi Lipu](#)
- » [Festa di Primavera: Mostra dei Pelargoni](#)
- » [2 passi ... a Pasquetta sul Fiume Azzurro](#)
- » [CioccoPianeti](#)
- » [Sotto il cielo stellato](#)
- » [La Bottega di Stranivari](#)
- » [Tornano i Lunatici](#)
- » [2 passi nei boschi dell'Occhio](#)
- » [Grazie Alberi](#)
- » [2 passi ... tra rogge, boschi e peschiere](#)
- » [Caccia alla zucca](#)