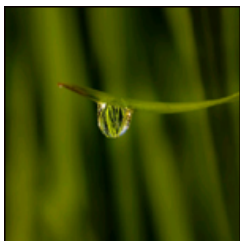


## Microrganismi effettivi



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 liberae aperta a tutti

Pavia, 08/02/2018 (15034)

### Articoli della stessa rubrica

- » [L'esperienza costituzionale di uno storico del diritto](#)
- » [Aperitivo con la Duse](#)
- » [200 anni di archeologia...](#)
- » [La leggenda del pianista sull'Oceano](#)
- » [Futbol – Storie di calcio](#)
- » [Activators breakfast](#)
- » [La Battaglia di Pavia - lo spazio permanente](#)
- » [Verdi legge Verdi](#)
- » [Gioco di squadra](#)
- » [Immagina Coraggio](#)
- » [Reading: grandi testi grandi traduttori](#)
- » [La Bottega di Stranivari](#)
- » [IMPRonte Digitali SHOW](#)
- » [Tornano i Lunatici](#)
- » [I vicini di Tutankhamon](#)
- » [La "Risalita della Merla"](#)
- » [Armonia della memoria](#)
- » [Pomeriggio ludico](#)
- » [2 passi nei boschi dell'Occhio](#)
- » [Un socialista dai banchi di scuola a quelli del Parlamento](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [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](#)
- » [2 passi nella Grande Foresta](#)
- » [Mostra dei Funghi](#)
- » [Castello Malaspina Dog Show](#)
- » [Antiche cultivar ortive e agronomiche locali \(landrace\)](#)
- » [Chiare fresche dolci acque del Ticino](#)
- » [Aspettando le antiche varietà](#)
- » [Flora umana](#)
- » [Giurassic Oltrepò](#)
- » [La mia Africa](#)