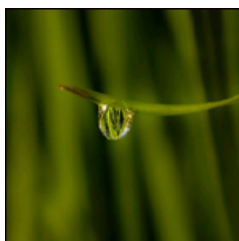


## Microrganismi effettivi



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

- » [5^ Scarpadoro di Babbo Natale](#)
- » [A tu per tu con l'opera Kids](#)
- » [Dolci Storie](#)
- » [Inaugurazione APP museale](#)
- » [I Canti di Natale: piccola lezione con interventi musicali](#)
- » [Conversazione pavese con Jole Garuti](#)
- » [Natale dai Mondì](#)
- » [«e così spero di te»](#)
- » [Dialoghi sulle mummie](#)
- » [A tutto museo](#)
- » [Cities for Life 2018 - Città per la Vita, Città Contro la Pena di Morte](#)
- » [Genesis a Pavia: io c'ero](#)
- » [In forma...con pochi accorgimenti](#)
- » [Piccolo Principe](#)
- » [Torre d'Isola in festa...aspettando il Natale](#)
- » [Dai salotti ai macelli](#)
- » [Lezione-concerto sul rock](#)
- » [Festival del Sorriso](#)
- » [Spirito di Copenaghen](#)
- » [La terra di sotto. Il business dei rifiuti](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [La terra di sotto. Il business dei rifiuti](#)
- » [Quello che i semi non dicono](#)
- » [Una fame mostruosa](#)
- » [Sfalloween](#)
- » [Sul Fiume Azzurro con i nostri amici a 4 zampe](#)
- » [Mostra dei Funghi](#)
- » [Eurobirdwatch](#)
- » [Posidonia 2... il ritorno](#)
- » [Maratona fotografica](#)
- » [Corso di acquarello naturalistico](#)
- » [Antiche cultivar tradizionali locali lombarde ortive](#)
- » [The Big Draw](#)
- » [Merenda di fine estate](#)
- » [Notte dei pianeti con eclissi totale della luna](#)
- » [Al Giardino delle farfalle](#)