

Un proyecto desarrollado en Ochagavía vincula a colegio, residencia, hostelería y vecinos en el compostaje de la materia orgánica. El resultado del tratamiento 'in situ' de estos residuos será aprovechable como abono en huertos y campos de la zona

Compost que hace comunidad

ASER VIDONDO

Pamplona

TODOS a una, como en Fuenteovejuna. Niños, mayores, hostelería y vecinos en general han arremetido el hombro en Ochagavía y se han sumado a un proyecto que persigue un ambicioso objetivo: reducir el volumen de la materia orgánica que acaba en el contenedor y se tiene que trasladar desde el Pirineo hasta las plantas de tratamiento, evitando así gastos y contamina-

ción. Mediante una labor de compostaje comunitario, desde esta localidad salacena se tratan ya 'in situ' este tipo de residuos cuyo resultado, a posteriori, podrá emplearse como abono en huertas y campos de la zona.

La iniciativa, en marcha desde diciembre, se presentó ayer con la participación de todas las partes implicadas. Se ha denominado 'En Eska Salazar nos comprometemos con la reducción de residuos, nos apuntamos al compostaje'. Su consecución se ha tramitado desde la

Mancomunidad de Residuos Sólidos Eska Salazar y el Consorcio de Residuos de Navarra, y el coste de los materiales del proyecto (4.500 euros) ha sido sufragado por la Obra Social de La Caixa.

"La inquietud surgió desde el propio colegio. Llevábamos una década compostando residuos del comedor y los almuerzos, pero los dos compostadores se nos quedaban pequeños", explicó Tasio Sanz Pérez, director del colegio de Ochagavía. Ahora, gracias a este proyecto, disponen junto al centro de un

compostador dinámico (gira sobre sí mismo) de 400 litros que permite una mayor capacidad y un compostaje más rápido. "Antes recogíamos compost cada año y medio. Ahora se prevé hacerlo una vez al mes. A los chavales les va a motivar ver resultados más pronto", dijo.

Dentro del proyecto, lo más destacado es que al compostaje del propio colegio (89 alumnos) se suman ahora la residencia de mayores (12 residentes), 3 hostales, 1 sindería, 3 sociedades gastronómicas, y familias voluntarias. "Se trata

de generar sinergias en torno al compostaje unido a huerta con participación ciudadana", destacó por su parte Óscar Rubio, responsable de la Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso de la Economía Circular del Consorcio de Residuos.

En el nuevo compostador dinámico, cada participante introduce su materia orgánica. El colegio lleva el seguimiento de los pesajes de la suya y de la residencia, y hosteleros y vecinos apuntan en una nota junto a la instalación sus respectivas cantidades. "Subimos luego la información de todos a la aplicación 'Miceli'. Hasta ahora el compost resultante lo usábamos en nuestro invernadero del vivero intergeneracional, pero en adelante habrá que compartirlo", indicó el director del colegio.

Ampliar la iniciativa

Los alumnos del colegio se convirtieron ayer en grandes protagonistas del acto inaugural. Tomaron la palabra y presentaron cómo trabajan, además de interpelar a las autoridades sobre diferentes cuestiones. Isabel Elizalde, consejera de Desarrollo Rural, puso sobre la mesa cómo "todo un pueblo se compromete con la economía circular y el aprovechamiento 'in situ'". Por su parte, el alcalde de Navascués y presidente de la Mancomunidad Eska Salazar, Cruz Moriones, manifestó el compromiso de la entidad de extender esta experiencia a otras localidades adscritas como Ezcároz, Isaba, Roncal o Burgui.



Escolares, autoridades y vecinos posan junto al nuevo compostador dinámico con el que ya se trabaja en Ochagavía.