

COLLANA ORTO IN BALCONE • VOL. 6

Compost domestico e vermicompostaggio

*Trasformare i rifiuti di cucina
in oro nero per l'orto*



BRAISHOP

COLLANA — ORTO IN BALCONE

VOL. 6

Compost domestico e vermicompostaggio

Trasformare i rifiuti di cucina in oro nero per l'orto

BRAISHOP EDIZIONI

Guide pratiche per orto e giardino

© BraiShop Edizioni
Collana "Orto in Balcone" — Volume 6
Compost domestico e vermicompostaggio
Trasformare i rifiuti di cucina in oro nero per l'orto

Prima edizione: 2026
Redazione: BraiShop Edizioni
Progetto grafico: BraiShop
Impaginazione: BraiShop — formato A5

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa opera può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o altro) senza il permesso scritto dell'editore.

AVVERTENZA. Guida informativa. Verificare compatibilità con normative condominiali e comunali per compostaggio urbano. Le indicazioni fornite hanno carattere generale: adattare sempre le pratiche alle condizioni specifiche del proprio balcone, alle stagioni e alle norme locali.

www.braishop.com

*Un pugno di terra fertile
vale un anno di attesa,
e ogni buccia di mela
è un piccolo giuramento
con il futuro.*

Indice

Prefazione	9
PARTE 1 — Compostaggio: cos'è e perché conviene	
Capitolo 1. Cos'è davvero il compost	15
Capitolo 2. Compost, humus e terriccio: le differenze	21
Capitolo 3. Benefici ambientali, economici, agronomici	27
Capitolo 4. Sistemi possibili in casa e balcone	33
PARTE 2 — Compost tradizionale in giardino e balcone	
Capitolo 5. Compostiere: fai-da-te e acquistate	41
Capitolo 6. Posizionamento e scelta del luogo	51
Capitolo 7. Verdi e marroni: il rapporto C/N	57
Capitolo 8. Cosa si può e non si può compostare	63
Capitolo 9. Girare, umidificare, temperatura	69
Capitolo 10. Tempi di maturazione	73
PARTE 3 — Vermicompostaggio	
Capitolo 11. Cos'è e perché in balcone conviene	81
Capitolo 12. Vermicompostiera fai-da-te	87
Capitolo 13. Lombrichi: specie e provenienza	95
Capitolo 14. Setup e primi giorni	101
Capitolo 15. Alimentazione dei lombrichi	107
Capitolo 16. Raccolta del vermicompost e del tè di vermi	113
Capitolo 17. Problemi comuni e stagionalità	119
PARTE 4 — Bokashi: la fermentazione anaerobica	
Capitolo 18. Cos'è il bokashi	127
Capitolo 19. Bin e crusca inocolata	133
Capitolo 20. Alimentazione, tempi, uso finale	141
PARTE 5 — Usare il compost nell'orto in balcone	

Capitolo 21. Compost nel terriccio: dosi e miscele	149
Capitolo 22. Compost come pacciamatura	155
Capitolo 23. Tè di compost: preparazione e uso	159
Capitolo 24. Concimazioni mirate per pianta	165
Capitolo 25. Errori comuni da evitare	171

PARTE 6 — Problemi e domande frequenti

Capitolo 26. Odori, moscerini e altri intoppi	179
Capitolo 27. Il compost in condominio	185
Capitolo 28. Compost in inverno e senza spazio	189
Appendici	195
Glossario	213
Per saperne di più	219

Prefazione

Buttare via una buccia di mela sembra un gesto piccolo, quasi neutro. Eppure in quella buccia, in quel fondo di caffè, nella foglia gialla del basilico, in un guscio d'uovo tritato c'è un tesoro silenzioso: energia, minerali, comunità di microrganismi pronti a rimettersi in moto. Trasformare quel tesoro in humus scuro e profumato non è alchimia da manuali per specialisti. È una pratica antica come l'agricoltura, che oggi possiamo riportare in un vaso, su un balcone di città, dentro una cassetta di legno di due palmi per due.

Questo libro nasce da una domanda semplice, che chi coltiva in balcone si ritrova a rifare ogni stagione: dove trovo un terriccio davvero vivo, senza dover comprare sacchi su sacchi, senza svuotare portafogli e senza portare a casa chi sa cosa? La risposta, a un certo punto, arriva sempre nello stesso modo: il terriccio migliore lo produci tu, con quello che già scarti in cucina e con la pazienza di qualche mese. Non serve un giardino. Non serve una compostiera enorme. Serve un piccolo metodo, un minimo di attenzione e una manciata di conoscenze pratiche.

Nelle pagine che seguono troverai tre grandi famiglie di tecniche: il compost classico, quello che fermenta lentamente all'aria; il vermicompostaggio, forse la via più intelligente per chi vive in un appartamento, perché sfrutta l'appetito instancabile dei lombrichi rossi; e il bokashi, un metodo giapponese che lavora in assenza d'aria e permette di trattare anche resti che il compost tradizionale rifiuta. Per ciascuna imparerai come si avvia, cosa si nutre, quali segnali

osservare, come raccoglierà il prodotto finale e come usarlo per ridare vita al tuo vaso di pomodori o alla tua fioriera di aromatiche.

Il libro è pensato per essere consultato per sezioni. Chi ha fretta può fermarsi alla parte che gli interessa oggi: la compostiera in balcone, il primo box di vermi, il primo secchio bokashi. Chi vuole capire meglio troverà, dietro ogni gesto pratico, il perché biologico: cos'è la vita microscopica che lavora per te, come cambia con l'umidità, con il freddo, con quello che le dai da mangiare. E, alla fine, imparerai a leggere il tuo compost come si legge un pane appena sfornato: dal profumo, dalla mollica, dal colore.

Una promessa e un invito. La promessa è che con un metodo minimo e regolare, in poche settimane comincerai a produrre un ammendante nero e umido di cui le tue piante ti ringrazieranno. L'invito è a non fissarti sulle regole. Il compost è un organismo, non una ricetta. Ti chiederà di guardare, annusare, correggere, ricominciare. È una delle poche esperienze che ancora ci permettono, in città, di partecipare a un ciclo intero: dalla mela mangiata a colazione al pomodoro del prossimo agosto.

Buon lavoro, e buon oro nero.

PARTE 1

Compostaggio: cos'è e perché conviene

Un ciclo antico riportato in casa: dalla buccia di mela alla materia viva.

Capitolo 1. Cos'è davvero il compost

Il compost è il risultato di una decomposizione controllata di materia organica. La differenza tra il compost e la spazzatura che marcisce in un sacco è tutta in quella parola: controllata. Nel bidone dell'umido, spesso, la fermentazione parte in modo caotico, senza ossigeno, con odori e liquidi non desiderati. Nel compost, invece, siamo noi a scegliere gli ingredienti, il rapporto tra loro, l'umidità e l'aria: al posto della decomposizione anarchica ottieni un processo simile alla digestione di un grande organismo composto da miliardi di microrganismi, funghi, insetti e, se sei fortunato, lombrichi.

La materia di partenza è sempre organica: bucce, torsoli, foglie, ramaglie sottili, gusci d'uovo, fondi di caffè, cartone non stampato, capelli, ritagli d'erba. Alla fine del percorso quella materia non è più riconoscibile. Diventa un ammendante scuro, granuloso, profumato di sottobosco, ricco di humus stabile e di vita microbica. Non è un fertilizzante veloce, non è un concime chimico: è, piuttosto, un miglioratore della struttura del suolo e un serbatoio lento di nutrienti.

Un ammendante di questo tipo è, per una piantina in vaso, quello che una buona minestra è per una persona convalescente: non risolve tutto in un boccone, ma restituisce piano piano forza, equilibrio, difese. Se il terriccio di partenza è troppo torboso, arido, morto, aggiungere compost lo rende più spugnoso, più capace di trattenere acqua, più abitato da microrganismi utili. Se le radici sono in sofferenza, il compost — miscelato bene — offre un ambiente meno stressante, con nutrienti rilasciati lentamente.

Il processo in tre fasi

Nel compostaggio classico si distinguono tre fasi. La prima, mesofila, dura da qualche giorno a due settimane: i batteri comuni si moltiplicano, la massa si scalda leggermente, si consumano gli zuccheri più facili, appaiono i primi odori dolciastri. La seconda, termofila, è la più spettacolare: se il cumulo è abbastanza grande e ben proporzionato, la temperatura interna sale sopra i cinquanta gradi, i patogeni e i semi delle infestanti muoiono, il materiale perde volume. In balcone, con quantità piccole, questa fase spesso è ridotta o assente, ma non è un dramma: il processo prosegue lo stesso, semplicemente più a lungo.

La terza fase, di maturazione, è quella che ci interessa di più. La temperatura scende, il materiale rallenta. Compaiono funghi filamentosi, poi micorrize, poi piccoli invertebrati: onischi, collemboli, lombrichi, coleotteri. Il compost cambia colore, diventa uniformemente scuro, il profumo si fa dolce e terroso. Questo è il momento in cui, dopo qualche mese, potrai usarlo con tranquillità.

Perché non basta buttare tutto insieme

Chi prova per la prima volta pensa che compostare significhi ammucchiare rifiuti umidi in un cassone e aspettare. Nella pratica accadono due cose: o la massa diventa una poltiglia acida che puzza, o si secca e non decompone nulla. Il segreto è nell'equilibrio: umidità intorno alla spugna appena strizzata, aria a sufficienza, mescolanza di ingredienti ricchi d'azoto (i verdi) e ricchi di carbonio (i marroni). È come cucinare: se aggiungi solo brodo diventa una zuppa insipida, se aggiungi solo pasta secca resti a bocca asciutta.

Il primo capitolo si chiude con una definizione operativa che ti servirà come stella polare: compostare significa creare, in un contenitore o in un cumulo, le condizioni perché i microrganismi decompongano la materia in modo aerobico, controllato, senza puzza