

Barato e com mercado certo

Fotos: Julio Fernandes

Bastam R\$ 2,5 mil para iniciar uma pequena cultura de cogumelos. E o negócio é bom: produtores não conseguem atender à demanda

Pequenos e frágeis, eles têm duas vezes mais proteína que a carne e fazem o maior sucesso na culinária. O uso de cogumelos, tanto na alimentação quanto para fins medicinais, uma velha rotina entre os orientais, conquistou o Distrito Federal. Por enquanto, são poucos os produtores, "tão poucos que não dá para a gente saber ao certo quem o produz para consumo interno ou para a comercialização", afirma Augusto Vendramini, pioneiro no cultivo de cogumelos no Centro-Oeste.

Em sua chácara de 4 mil metros quadrados, às margens do Lago Norte, ele cultiva cinco espécies: o champignon, o "cogumelo-do-sol", o shimeji, o shitake e o mais raro deles, o pleorotus salmão. A paixão pelos cogumelos começou há mais de dez anos e chegou pelos livros. De família agricultora, Augusto via o avô lutar na lavoura. "O resultado era sempre muito instável, daí meu interesse em pesquisar o que fosse mais duradouro. Duradouro e difícil, mas não impossível", acredita ele.

O desafio de plantar cogumelos no DF fez do negócio um sucesso. Augusto teve de aprender a driblar o clima seco para se fixar no ramo. Obstinado, hoje produz 500 kg por mês de champignon, 250 kg de shimeji, 200 de shitake, 50 de cogumelo-do-sol desidratado (que correspondem a 500 kg in natura) e 50 kg de pleorotus salmão. "Se tivesse mais funcionários e uma área maior, produziria mais. O mercado aqui tem potencial para consumir muito mais", afirma o agricultor.

Cultivar cinco diferentes espécies de cogumelos não é tarefa fácil. Cada uma delas precisa de estufas e climatização próprias. O shimeji e o shitake, muito utilizados na culinária japonesa, são produzidos sob



Augusto planeja aumentar a produção: "O mercado aqui tem potencial para consumir muito mais"

temperaturas diferentes: o primeiro a 14 graus e o segundo em torno de 20 a 25 graus. Já o cogumelo-do-sol precisa de temperatura mais alta: em torno de 20 a 30 graus. O champignon, entre 16/18 graus; e o pleorotus salmão, ao redor de 20 a 25 graus. Mas todos os cogumelos exigem umidade relativa do ar alta: entre 80 e 90%.

Produzir cogumelos não sai caro. Bastam R\$ 2,5 mil para começar um pequeno negócio, numa área de apenas 100 metros quadrados. Ao final de 90 a 120 dias, o produtor terá obtido 40 kg de cogumelo desidratado.

Para os novatos, a dica dos produtores é o cogumelo-do-sol, que só começou a ser produzido em grande escala no mundo há poucos anos. Graças a um pesquisador brasileiro, Takatoshi Furomoto, de Piedade (SP), Augusto Vendramini aprendeu a cultivar o produto artificialmente. Na falta de técnica para classificá-lo, enviou amostras para um centro de pesquisas no

Japão, país com tradição na cultura de cogumelo. Augusto cuidou do resto: desenvolver a técnica de cultivá-lo artificialmente. É que o cogumelo-do-sol só se desenvolve bem em clima ameno, com temperaturas entre 20° C e 30°C, em área de alto índice de umidade.

Serviço

Os interessados em conhecer mais sobre o cultivo de cogumelo terão uma ótima oportunidade entre os próximos dias 17 a 20 de setembro, quando será realizado o Simpósio Nacional sobre Cogumelos, em Mogi das Cruzes, no interior de São Paulo. Informações pelo site www.umc.com.br/eventos/simpósio.

Receita fácil

INGREDIENTES:

- 200 g de cogumelo
- cebola picada ou alho
- azeite ou manteiga
- sal
- pimenta

MODO DE FAZER:

Lavar os cogumelos, cortar em pedaços, fritar no azeite ou na manteiga a cebola e o alho até dourar. Acrescentar os cogumelos, sal, pimenta a gosto, deixando fritar um pouco. Pode-se acrescentar salsa picada. Servir como aperitivo ou acompanhando carne, aves e peixe.