

Sabor e saúde à mesa

JACIRA COLLAÇO

JORNALISTA DA SNA

Cada vez mais alimentos típicos da dieta oriental entram no cardápio do brasileiro. Os cogumelos não são novidade, mas o cultivo com fins comerciais tem seus segredos e envolve bastante dedicação. Além do conhecido champignon francês, espécies como o shiitake e shimeji despontam como concorrentes e vêm atraindo a atenção dos consumidores.

Após trabalhar 15 anos na Amazônia, em 1984 o perito em segurança Ricardo Fernandes adquiriu um sítio em Petrópolis, região serrana do estado do Rio de Janeiro, pensando em fazer algo produtivo no lugar. Sua primeira opção foi criar escargots, mas devido a muitas perdas por contaminação e restrições do mercado, foi obrigado a sair do ramo. A mudança para a produção de cogumelos teve início na avaliação das aptidões do local, estudando o clima e a área produtiva. Decidido, em 1996 Fernandes fundou a empresa Shiitake Imperial e, desde então, vem se especializando, por meio de cursos e contatos internacionais, inclusive com especialistas da China.

ALAVOURA - Quais as espécies de cogumelos que são cultivadas na área?

RICARDO FERNANDES - Há quatro tipos principais de cogumelos: os venenosos, alucinógenos, medicinais e comestíveis. Destes últimos, tenho mais de 20 linhagens de shiitake, shimeji e cardoncello, uma variedade italiana. Os três podem produzir na madeira ou serragem. Já o conhecido champignon francês é cultivado na grama ou palha misturada a esterco de galinha, passando por uma fermentação para ser esterilizada. O processo libera dióxido de amônia, tornando impossível a produção perto de habitações, o que não ocorre com o método adotado na propriedade.

ALAVOURA - Como foi o começo da Shiitake Imperial?

RICARDO FERNANDES - Começamos com a cultura do

shiitake em toras de eucalipto, mas observamos que para obter uma produção comercial em maior escala e com mais qualidade, deveríamos passar ao substrato. Este processo utiliza



Cogumelo shimeji

a inoculação de “sementes” de cogumelos em compostos nutritivos como trigo, soja, etc. O composto já inoculado é embalado em sacos plásticos, e, do clima frio de laboratório, vão para o calor da estufa. Em cerca de um mês os cogumelos brotam, consumindo os nutrientes. No composto, posso utilizar aparas de madeira, com menos desperdício.

Considero até uma evolução natural passar da tora para o substrato, que começamos a adotar em 1999. Este é o método mais usado na China, já que o substrato é mais econômico, produz mais e com qualidade superior. Digamos que produzir em tora é como usar uma máquina de escrever;

produzir em substrato, é usar um editor de texto de computador.

A LAVOURA - O quanto o clima influi no plantio?

RICARDO FERNANDES - No caso dos cogumelos, é decisivo. Continuo pesquisando para aclimatar o cogumelo cardoncello aos 17°C da serra de Petrópolis, já que na Itália o fungo produz em condições ideais a 12°C. A temperatura ideal para o shimeji é semelhante, por volta de 15°C. Já a variedade shiitake brota por volta dos 25°C.

A LAVOURA - Por que construir um laboratório?

RICARDO FERNANDES - Para suprir a atividade de cultura em substrato. Tivemos então que desenvolver a produção de *spawn*, ("sementes"), feita em ambiente com ar, umidade e temperatura muito controlados. O que consumimos é o órgão reprodutivo do micélio - semelhante a raízes - e que é responsável pela liberação dos esporos, que colonizam o meio de cultura. Ainda assim há uma perda considerável por contaminação, cerca de 60% nesta etapa. Só a partir daí é que inoculamos o composto. Usamos isso também para selecionar as linhagens mais resistentes, e aos poucos adaptá-las a temperaturas mais quentes.

Acredito que somos os primeiros a produzir e comercializar *spawn* de cogumelos em nosso Estado, mas isto só se deu através de muita pesquisa própria e a assessoria de profissionais chineses especializados em fungicultura, como o engenheiro agrônomo e professor da Universidade de Guangdong, Lin Han Guo, que nos deu suporte, principalmente nas técnicas para a produção do substrato de shiitake e shimeji. Já o agrônomo, biólogo e Ph.D. em fungicultura da Universidade de Jilin, Li Yu, nos transmitiu o conhecimento necessário para o desenvolvimento de linhagens, matrizes e *spawn*.

A LAVOURA - Qual o papel nutricional dos cogumelos?

RICARDO FERNANDES - Dentre outras propriedades, eles são tidos como estimulantes do sistema imunológico sem trazer ganho de peso. Por exemplo, uma

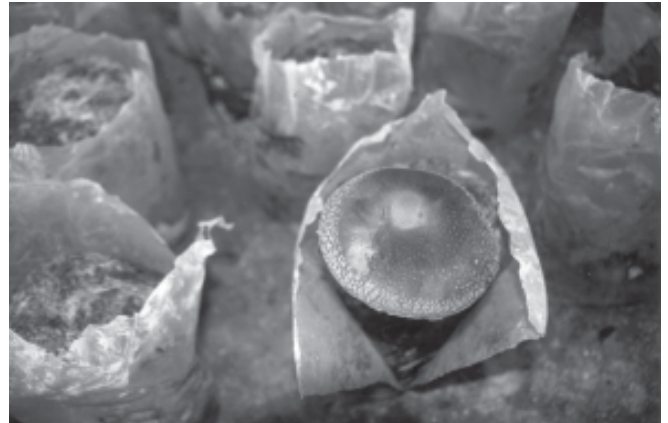
grande companhia de fast-food está pesquisando um hambúrguer de cogumelos; o valor proteico é bem semelhante ao da carne, não tem gordura e com baixas calorias. Talvez, quando a produção mundial for maior, os cogumelos se tornem uma alternativa bem palpável e saborosa ao consumo de carnes.

A LAVOURA - Em se tratando de fungos, existem casos de intoxicação alimentar?

RICARDO FERNANDES - No caso do cogumelo comestível, se houver contaminação, ele nem se desenvolve no composto ensacado, que é perdido já na hora da produção. Para o consumo, o perigo é a conserva malfeita, que pode abrigar a toxina do botulismo, da mesma maneira que o palmito. A conservação é importante, mantendo o cogumelo colhido de 5 a 8°C. A durabilidade média varia entre as espécies: o shiitake de tora, 4 dias; o de substrato resiste 20 dias; o shimeji 10 dias e o cardoncello 20 dias.

ALAVOURA - Como está o mercado hoje?

RICARDO FERNANDES - Aberto, mas há uma grande carência de produtores, já que os processos produtivos são um pouco detalhados e complexos. Mesmo assim, um cálculo aproximado do



Cogumelo shiitake produzido em substrato

investimento inicial, utilizando 1500 toras, com sementes e outros insumos é de R\$ 6 mil reais. O retorno deve ser em aproximadamente 1 ano e meio. Na primeira safra serão colhidos de 100 a 120kg, e o quilo vendido pode chegar a R\$ 15. No entanto, é muito importante planejar o escoamento da produção.

ALAVOURA - Quais as suas expectativas para a produção no Estado do Rio de Janeiro?

RICARDO FERNANDES - Estou me desenvolvendo também para ser fornecedor de composto. Este, além de servir ao cultivo dos cogumelos, também é adequado para bromélias, substituindo o pó de xaxim, cuja comercialização é proibida. Vejo que minha atividade tem estimulado produtores da região, já que ofereço cursos de plantio em toras e até em substrato. Após a utilização da tora no plantio de cogumelos, ainda pode-se obter dois produtos através da queima: o alcatrão, que esteriliza madeira, e o ácido pirolenhoso, princípio ativo de muitos inseticidas

Por outro lado, gostaria de ver o estímulo à produção de cogumelos em toras como um programa do Fome Zero, e o material fornecido poderia ser repostado com produção. Foi esta a solução na China para famílias carentes, que investiu num sistema de cooperativas centralizadas e estimuladas pelo governo.

Contato para cursos: (24) 2291-5682 ou através da homepage <http://www.shiitake.com.br> □



Produção de cogumelos em substrato: maior produtividade e qualidade superior