

Afacerile cu ciuperci tin piept crizei economice



Descriere imagine:
Ciuperci proaspete

Condițiile socio-economice din țara noastră, din ultima perioadă, impuse de recesiunea economică, au favorizat o nouă orientare profesională pentru mulți dintre noi. Astfel, din diverse motive, unii au fost nevoiți să renunțe la activitatea lor de bază, chiar și fără voia lor, și să îmbrățișeze o altă profesie. Iată motivul pentru care, din nevoia de a întreține o familie, iar mai târziu o afacere, unii dintre noi am ales, și bine am făcut, o muncă productivă și eficientă, cum este cea din agricultură.

Mai bine importăm, decât să prelucrăm!?

In situații de criză, omul renunță la multe plăceri, dar nu și la hrană.

Asa s-au înființat microfermele legumicole, sau cele pentru cultura melcilor sau a peștilor. De un interes deosebit s-a bucurat cultura ciupercilor comestibile.

Un factor determinant al înființării multor microferme de acest gen îl reprezintă tocmai faptul că populația României este, prin tradiție, o mare consumatoare de ciuperci. Sunt zone unde localnicii recoltează în sezon ciuperci pe care conservă sub diferite forme pentru a le consuma pe timp de iarnă.

Insa, pe cat de mare este cererea de ciuperci pe piata, pe atat de insemnate sunt importurile acestor produse. Noi, românii, consumăm ciuperci aduse din Olanda, Franța, Italia, Polonia, China, Ungaria.

Insa, putini știu că multe din aceste țări importă ciupercile chiar din România, pe care apoi le procesează la ei. Oare se merita ca românul să importe produse agricole obținute prin propria lui

sudoare? Un lucru este clar: noi sponsorizam aceste importuri.

Am ridicat aceasta problema, stiind ca Romania detine un capital intelectual deosebit, dar si unul "bio", acesta din urma referindu-se la sursa, aproape inepuizabila, de material biologic ca substrat nutritiv pentru cultura ciupercilor.

Avem potential de cultura "bio"

Consider ca nu trebuie sa asteptam pomana din diverse locuri, de la oficialitati, "sponsori" sau de la alti "bin evoitori", deoarece interesul acestora nu este acela de a ne ridica noua, celor de rand, nivelul de trai, ci mai degraba pe al lor, iar exemplele din jurul nostru sunt foarte numeroase.

Putem valorifica singuri resursele biologice necesare unei culturi cu ciuperci, pe care natura ni le pune la dispozitie.

Din contactul permanent pe care il am cu fermierii din Romania, pot sa afirm ca cele mai bune rezultate au fost obtinute, in materie de **cultura a ciupercilor comestibile si terapeutice**, de catre cei care practica aceasta indeletnicire in zonele colinare si in cele montane, unde natura bogata in factori nepoluanti permite o cultura agricola ecologica.

Iata motivul pentru care ciupercile crescute in astfel de zone se vand in magazine ca "painea calda".

Legumicultura in sistem intensiv

Legumicultura, in paralel cu dezvoltarea agriculturii, a suferit o serie de modificari si treptat a ajuns sa se organizeze pe alte principii stiintifice (vezi de exemplu cultura hidroponica), in vederea aprovizionarii populatiei cu produse proaspete pe tot parcursul anului.

S-a trecut de la un sistem extensiv, la unul intensiv, pe seama cresterii calitatii produselor in raport cu cerintele clientilor. In organizarea unei microferme de cultura a ciupercilor se stabilesc doua strategii deosebit de importante: managementul productiei si cel al marketingului.

Sunt doua aspecte diferite, dar care se influenteaza reciproc pentru a avea succes in afacerea aleasa.

"**Managementul productiei**" presupune alegerea unei locatii pentru desfasurarea activitatii, cunoasterea intr-o maniera stiintifica a procesului tehnologic, nu din auzite, precum si selectarea unui personal cointerestat pentru succesul afacerii si doritor de perfectiune.

"**Managementul marketingului**". Nu este suficient sa producem ciuperci, trebuie sa stim si sa ne vindem marfa, altfel vom sta cu ea in stoc, si, in final, vom fi nevoiti sa recunoastem ca "efacerea nu merge".

Pentru ca lucrurile sa intre pe fagasul lor normal, trebuie sa ne perfectionam permanent, sa facem

schimb de informatii, sa participam la manifestari stiintifice, la tirguri etc. Despre aceste aspecte voi scrie mai pe larg in numerele urmatoare.

Eficienta, in cultura ecologica de ciuperci

Produsele ecologice sunt, in general, mai scumpe decat cele realizate cu ingrasaminte chimice sau cu alti compusi sintetici. Ciupercile xilofage, cele care consuma lemnul sau paie, pot fi considerate produse ecologice, fara indoiala; ce alt produs mai ecologic si mai curat decat ciuperca Pleurotus am putea cultiva?

Nu luam in calcul **ciuperca alba de balegar (Champignon)**, care are o **inghitea zilnic cantitati insemnate de** motiv pentru care, la o productie mare, pretul de productie poate fi diminuat, linstit.

Dar cum putem obtine o asemenea cultura sanatoasa, ecologica? Simplu! Sa apelam la specialisti: biologi, ingineri agronomi sau biotehnologi, care ne vor da solutiile corecte din punct de vedere tehnologic.

Doar prin colaborare si prin contact permanent cu acestia, vom obtinem o productie eficienta de produse ecologice.

De altfel, fermierul producator de ciuperci comestibile sau terapeutice este un biotehnolog, care continua activitatea stiintifica a unui biolog si a producatorului de miceliu, la un alt nivel.

El trebuie sa respecte cu rigurozitate indicatiile specialistului pentru ca miceliul folosit sa produca ciuperci frumoase si gustoase. Numai in acest fel, efortul depus de fermier poate fi eficient, acesta fiind absolvit de riscul tehnologic.

Aceste fiind spuse, fara nici un fel de dubiu, va asigur ca nu ati gresi daca ati incepe o astfel de afacere, deosebit de frumoasa, relaxanta si, de ce nu, chiar profitabila.

AVANTAJE IN CULTIVAREA CIUPERCILOR

• Cultura ciupercilor nu reclama un efort deosebit. De exemplu, unei culturi de ciuperci Pleurotus - ciuperca exclusiv ecologica, ii vom administra doar apa necesara in cursul ciclului de productie, nimic mai mult;

• In plus, nu facem decat sa ne valorificam potentialul nostru local, cel existent, indeosebi, in zonele colinare si in cele montane, unde substratul celulozic este sanatos, aerul este curat, ozonat, apa nu este poluata, iar umiditatea este constanta, toti acesti factori fiind imperios necesari unei culturi de ciuperci ecologice;

• Cerintele pietei interne de consum al ciupercilor comestibile sunt foarte mari;

â€¢ Intregul proces de cultura se desfasoara intr-un spatiu protejat si nu exista pericolul pierderii productiei din cauza unor calamitati.

Mircea Selegan