

Ciupercile tin piept crizei economice



Descriere imagine:

La problemele grave de sanatate cu care ne confruntam, natura ne ofera solutia: sa consumam cat mai multe fructe, legume si ciuperci. Acestea din urma, in combinatii alese, bine echilibrate, au efecte sinergice, benefice, de neimaginat pentru sanatatea noastra.

Mai bine importam, decât sa prelucram!?

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 ne-am făcut, o muncă productivă și eficientă, cum este cea din agricultură.

În situații de criză, omul renunță la multe plăceri, dar nu și la hrană. Așa s-au înființat microfermele de găină, 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. Însă, pe cât de mare este cererea de ciuperci pe piață, pe atât de însemnate sunt importurile acestor produse. Noi, românii, consumăm ciuperci aduse din Olanda, Franța, Italia, Polonia, China, Ungaria.

Însă, puțin știu că multe din aceste țări importă ciupercile chiar din România, pe care apoi le procesează la ei. Oare se merită ca românul să importe produse agricole obținute prin propria lui sudoare? Un lucru este clar: noi sponsorizăm aceste importuri.

Am ridicat această problemă, știind că România deține un capital intelectual deosebit, dar și unul „bio”, acest

a 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 ?binvoitori?, deoarece interesul acestora nu este acela de a ne ridica noua, celor de rând, 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 îl am cu fermierii din România, pot sa afirm ca cele mai bune rezultate au fost obtinute, în materie de cultura a ciupercilor comestibile si terapeutice, de catre cei care practica a ceasta îndeletnicire în zonele colinare si în cele montane, unde natura bogata în factori nepoluanti permite o cultura agricola ecologica. Iata motivul pentru care ciupercile crescute în astfel de zone se vând în magazine ca ?pâinea calda?.

Legumicultura în sistem intensiv

Legumicultura, în 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), în 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 în raport cu cerintele clientilor.

În 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 în afacerea aleasa.

? Managementul productiei presupune alegerea unei locatii pentru desfasurarea activitatii, cunoasterea în tr-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 în stoc, si, în final, vom fi nevoiti sa recunoastem ca ?afacerea 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 târguri etc. Despre aceste aspecte voi scrie mai pe larg în numerele urmatoare.

Eficienta, în cultura ecologica de ciuperci

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

Nu luam în calcul ciuperca alba de balegar (Champignon), care ?nghite? zilnic cantitati însemnate de pestici 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 în acest fel, efortul depus de fermier poate fi eficient, acesta fiind absolvit de riscul tehnologic. A ceste fiind spuse, fara nici un fel de dubiu, va asigur ca nu ati gresi daca ati începe o astfel de afacere, d eosebit de frumoasa, relaxanta si, de ce nu, chiar profitabila.

AVANTAJE ÎN CULTIVAREA CIUPERCILOR

? Cultura ciupercilor nu reclama un efort deosebit. De exemplu, unei culturi de ciuperci Pleurotus - ci uperca exclusiv ecologica, îi vom administra doar apa necesara în cursul ciclului de productie, nimic mai mu lt;

? În plus, nu facem decât sa ne valorificam potentialul nostru local, cel existent, îndeosebi, în zonele colina re siîn cele montane, unde substratul celulozic este sanatos, aerul este curat, ozonat, apa nu este poluata, i ar 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;

? Întregul proces de culura se desfasoara într-un spatiu protejat si nu exista pericolul pierderii productiei din cauza unor calamitati.

Articol publicat în revista Ferma nr. 3(70)/2009

Mircea Selegean