

Cultura ciupercilor, o afacere de familie

Descriere imagine:

Ciupercile reprezinta o cultura si o afacere de viitor deosebit de rentabila

Agricultura este o profesie complexa si presupune chiar un mod de viata. Pentru a demonstra aceste aspecte, am realizat un interviu cu o familie din localitatea timiseana Bacova, care a fost interesata de initierea unei culturi de ciuperci comestibile, care a devenit o afacere rentabila.

Mircea Selegean: Sunteti unul dintre numerosii consumatori de ciuperci. Considerati aceasta cultura o afacere de viitor?

Corin Jula: Inca din copilarie am apreciat valoarea nutritiva deosebita a ciupercilor, cand impreuna cu tatal meu, cutreieram, in timpul vacanțelor, minunatele noastre paduri pline de bogatii din zona localitatii Beliu. Atunci am aflat despre cantecul pasarilor, am simțit parfumul florilor si am impartasit din traditia locala cunostinte despre ciuperci.

Am avut sansa de a cunoaste care sunt ciupercile comestibile din flora noastra spontana, care sunt cele necomestibile si chiar cele toxice. Sunt un mare consumator de ciuperci, dar al celor din cultura, deoarece potentialul lor nutritiv este mult superior. Sunt multiple motivele pentru care consumam ciuperci de cultura: ele se afla sub un controlul nostru strict, nu sunt contaminate cu pesticide si, aspectul cel mai important, am oprit depopularea cu ciupercile din flora spontana.

Consider, fara nici un echivoc, ca ciupercile reprezinta o cultura si o afacere de viitor deosebit de rentabila, cu atat mai mult cu cat, prin traditia noastra, am aprovizionat, si o facem si acum, piata europeana cu ciuperci din flora spontana, cum sunt galbiorii si hribii.

M.S.: Cum ati inceput aceasta afacere in familie?

C.J.: Sunt inginer mecanic si in timpul meu liber, in urma cu trei ani, mi-am preparat, destul de sumar, un substrat nutritiv pentru ciuperca *Pleurotus ostreatus*, iar rezultatele au fost, spre bucuria noastra, a celor din familie, deosebit de multumitoare.

Mi-am chemat prietenii si vecinii la o masa copioasa cu ciuperci crescute de catre familia mea. Spre surprinderea mea, din produsele noastre, cei apropiati au solicitat 1-2 kg ciuperci spre cumparare.

Analizand situatia pietei din Timisoara, si nu numai, privind consumul deosebit de mare al acestor ciuperci, am decis sa valorific aceasta oportunitate, marindu-mi capacitatea de productie. Inand seama de faptul ca te poti mentine intr-o afacere doar prin profesionalism, am contactat o firma de specialitate, si impreuna am elaborat un plan de afaceri care a cuprins planul de productie si planul de marketing specific acestui sector de activitate.

Astfel, am valorificat superior resursele vegetale din perimetrul localitatii Bacova si am aplicat informatiile oferite de catre specialisti la specificul activitatii mele. Permanent ma informez prin internet despre noile realizari in acest domeniu si am putut constata importanta sistemului informational in afaceri.

M.S.: Cum aplicati in practica aceste informatii?

C.J.: Sunt doua aspecte distincte. Astfel, sunt informatii care vizeaza sectorul productiv, si cele care privesc latura comerciala, marketingul.

Sunt deosebit de atent cu clientul meu, ii cer parerea privind calitatea ciupercilor, raportul calitate/preț si, in functie de aceste semnale, imi orientez din nou preocuparile spre sectorul productiv, apeland la specialisti, deoarece consider ca un produs de calitate se obtine doar prin munca in colectiv. In acest sens, folosim un miceliu de calitate superioara, iar pe langa retetele traditionale ale compostului apelam si o serie de preparate ecologice, naturiste (fitohormoni, bioregulatori de crestere), care au drept tinta valorificarea superioara a substratului celulozic de catre ciupercile noastre.

M.S.: De ce ati ales ciuperca *Pleurotus ostreatus* ?

C.J.: Aceasta ciuperca este xilofaga, adica traieste si se inmulteste pe lemn, pe suport celulozic.

In Banat exista foarte multe surse de material celulozic (resturi vegetale, paie, rumegus) care sunt valorificate doar partial. Se stie ca in Romania, de pe urma debitarii materialului forestier, rezulta cca. 50 de mii tone de rumegus. Acesta, in mare parte nu este valorificat la intreaga lui capacitate. Iata un prim motiv al deciziei mele. Iar daca fiecare familie ar proceda ca atare, am avea un mediu curat si nu poluat si ne-ar aduce si un ban in plus in casa.

Ciuperca *Pleurotus ostreatus* este o ciuperca "ecurata", in procesul tehnologic nu se folosesc pesticide, lucru care se intampla la ciuperca de balegar (*Agaricus bisporus*), ori in momentul de fata, cand aspectele legate de protectia consumatorului si siguranta alimentatiei sunt prioritare, alegerea mea este binevenita.

Tehnologia acestei ciuperci este simpla si randamentul productiv este net superior fata de Agaricus bisporus, el fiind de 40-50%, in conditiile in care se respecta o inalta tehnologie, si cand spun acest lucru ma refer la calitate substratului celulozic, sterilizarea corecta, aditia de fitohormoni, bioregulatori de crestere etc. Dar nu numai aceasta ciuperca este xilofaga. Asa sunt Lentinus edodes, Ganoderma, Grifola, Trametes, care sunt apreciate atat culinar, dar si terapeutic. Tot in faza de pilot se afla si dorinta noastra de a cultiva ciuperca parfumata, Lentinus edodes, pentru inceput cu un numar redus de brichete.

M.S.: Este profitabila cultura de ciuperci ?

C.J.: Da, si spun acest lucru din mai multe motive. Investitiile sunt mici si se pot amortiza intr-un timp scurt, prin respectarea planului de afacere specific activitatii. Profitul la tona de substrat nutritiv este de cca. 1700 euro/ciclu de productie. La patru cicluri pe an, profitul general este deloc neglijabil.

M.S.: Ce ati recomanda celor care ar dori sa devina cultivatori de ciuperci?

C.J.: In primul, in orice afacere, cel care doreste sa isi initeze o astfel de cultura, trebuie sa aiba incredere maxima in fortele proprii. In al doilea rand, sa inceapa cu o suprafata mica, 25-30 mp, sa isi pregateasca foarte bine un plan de afaceri, sa apeleze la sprijinul specialistilor in acest domeniu, sa se informeze permanent despre noile reglementari legislative care privesc productia de material vegetal precum si aspectele care vizeaza siguranta alimentelor. Respectand aceste norme elementare, succesul este garantat. La acestea se mai adauga tenacitatea, rabdarea si un risc redus, daca se colaboreaza cu un specialist.

Articol publicat in revista Ferma, 2009

Mircea Selegan