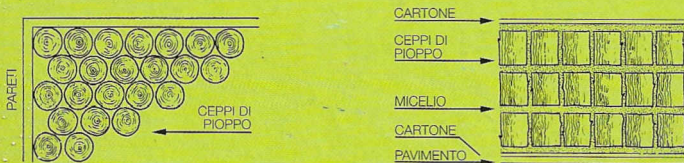


METODI DI COLTIVAZIONE

SULLA PAGLIA. La paglia, di grano biondo, di buona qualità esente da muffa e da sporcizia, va tagliata in pezzetti di 2-3 cm, avendo cura di lavorare in ambiente e con arnesi puliti per non inquinare il prodotto finale. La paglia va annaffiata più volte nell'arco di 3-4 ore rimescolandola affinché divenga uniformemente umida e quindi lasciata sgocciolare. Il giusto grado di umidità si raggiunge quando la paglia non cede spontaneamente acqua ma solo quando, se stretta con forza tra le dita, rilascia alcune gocce. Si mescola ora la paglia con il micelio (seme di fungo) e si riempiono dei sacchetti di plastica da circa 5-10 litri. Una busta di micelio secco vale per 10 litri di composto. Si chiude la bocca dei sacchetti con un pezzetto di gomma piuma o di spugna puliti affinché il micelio respiri e si sviluppi. I sacchetti vanno mantenuti ad una temperatura di 22-28 °C per 30-40 giorni finché tutta la paglia sarà invasa da una muffa bianca di odore gradevole. A questo punto i sacchetti vanno aperti e posti in un ambiente umido, ombreggiato ma sufficientemente illuminato (evitando luce o sole diretto) per consentire la fruttificazione che sarà lunga ed abbondante. La temperatura ideale è di 12-25 °C. In alternativa si possono produrre i funghi in giardino, in un angolo riparato dal sole e dal vento, interrando quasi completamente il composto imbiancato tolto dai sacchi di plastica e ricoprendolo con un leggero strato di terra fine. Se la terra viene mantenuta umida, entro 15-20 giorni cominceranno a nascere i primi funghi.

SU CEPPI DI LEGNO. Si possono usare quasi tutti i ceppi di latifoglie ma i più adatti sono quelli di pioppo. L'inoculazione dei ceppi può essere fatta durante tutto l'anno ma preferibilmente da Aprile a Giugno e la messa a dimora da Agosto ad Ottobre. Utilizzare un angolo di una stanza fresca e buia. L'ideale è una cantina. Si stende per terra un cartone pulito, si inumidisce e si cosparge di micelio sbriciolato evitando di pestarlo o sporcarlo. Si dispone quindi un primo strato di ceppi e su di essi si sbriciola ancora micelio. Quindi un secondo strato di ceppi, micelio e così via fino ad un massimo di 5 strati. Sull'ultimo strato dopo aver sbriciolato il micelio si pone un altro foglio di cartone. Si ricopre infine il tutto con sacchi di juta o tessuto, si inumidisce ancora e si protegge con un foglio di polietilene senza sigillare. Se tutto è stato fatto secondo le regole già dopo 15 giorni il micelio inizia il suo sviluppo che si concluderà dopo 3-4 mesi. Durante tutto il tempo la temperatura deve restare tra i 20 e i 28 °C. Se li supera, potete togliere il telo di plastica per 2-3 giorni (aprite solo se necessario). Lo sviluppo del micelio sarà completato quando i ceppi saranno avvolti da una muffa bianca; è questo il momento nel quale i ceppi vanno messi a dimora interrati per 3/4, in giardino, nei campi o nel sottobosco. La produzione avverrà dall'autunno alla primavera per i tre anni successivi.



GLMIGDF / PR

Prodotto da: Funghi Mara 40016 S. Giorgio Di Piano (Bo)
Distribuito da: R.U.P. 12846080153 Licenza N. 1 della C.C.I.A.A. di Bg del 25.05.2000

PRATAIOLO
MICELIO ESSICATO