
Champignon

Famiglia: Agaricacee

Con il nome di champignon è comunemente noto un piccolo prataiolo coltivato. Poiché si tratta di un vegetale privo di clorofilla, non ha bisogno di luce per crescere, ma deve trovare nel substrato di coltivazione le sostanze adatte.

La coltivazione dello champignon nacque in Francia verso il 1650 ed ebbe grande sviluppo durante le due guerre mondiali, essendo un alimento ricco di proteine (2,7-4%) e di sali minerali.

Coltivazione: bisogna seminare il micelio su un substrato adatto e in un locale appropriato. Per il mezzo di coltura si consiglia: 1/3 di paglia di frumento oppure d'avena o di orzo, 1/3 di torba e terra di bosco, 1/3 di sterco di cavallo ben decomposto; oppure: 1/3 di sterco di cavallo ben decomposto, 1/3 di torba bionda, 1/3 di terra sabbiosa. Questo mezzo di coltura può essere collocato in cassette (50 x 25 x 25 cm) oppure in sacchi di plastica; secondo le formule consigliate si metterà sul fondo la paglia oppure un misto di torba bionda e terra sabbiosa, sopra si porrà la torba e infine lo sterco di cavallo; dopo aver innaffiato abbondantemente si procederà alla distribuzione del micelio sulla superficie coprendolo con un po' di torba bagnata.

Mantenimento: innaffiate poco e spesso, e ponete nel locale un igrometro per il controllo dell'umidità atmosferica che deve rimanere tra 80 e 100%; l'aerazione del locale deve essere lenta e continua, la temperatura intorno ai 20°C. Mantenete al buio.

Raccolta: a partire da 6 settimane dopo la semina. Passate il dito sotto il cappello del fungo, se questo è maturo la membrana che copre le lamelle risulterà elastica, se tale membrana è strappata, il fungo è già vecchio.

Raccogliete i funghi prendendo delicatamente il cappello fra le dita e imprimendo un movimento rotatorio.

Malattie: prevalentemente muffe. Quando la coltivazione cesserà di produrre, disinfettate il locale e le cassette prima di riutilizzarle irrorando con acqua e candeggina e polvere insetticida.