

Governo do Estado estimula cultivo de cogumelos como alternativa de renda para produtores

Qui 29 março

Desde a antiguidade, eles fazem parte da alimentação humana. Com propriedades nutricionais e medicinais, os cogumelos deixaram de ser presença apenas em receitas sofisticadas e se popularizam, cada vez mais, no prato dos brasileiros e dos mineiros, que descobriram também o bom mercado para a atividade e já cultivam o produto no estado.

Segundo a Associação Nacional de Produtores de Cogumelo (ANPC), em 2013 o Brasil tinha cerca de 300 produtores em todo o país. Hoje, estima-se que o número gire em torno de mil. A maior parte da produção, que vem do estado de São Paulo, é do tipo Champignon de Paris, mas também se produz por aqui o Shiitake, Shimeji branco e preto e o Eringui.

“Por ser um fungo que se alimenta de matéria orgânica em decomposição, é preciso ter um substrato para o cultivo do cogumelo”, explica o extensionista agropecuário da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG) de Nova Lima, Gleadson Guerra.

Esse substrato pode ser feito com diversos materiais, como palha, esterco, serragem, bagaço de cana, borra de café, entre outros. “A escolha varia de produtor a produtor. Normalmente utiliza-se material que exista em abundância na região da plantação. Cada um tem uma especificidade, e o segredo para a produção é o substrato”, diz.

O substrato, que é a matéria prima para a atividade, é esterilizado e o fungo é adicionado a ele. A esterilização impede que o cogumelo tenha competidores e não se desenvolva.

Fatores como temperatura, umidade e iluminação também são fundamentais. O cogumelo precisa, principalmente, de temperaturas amenas e muita umidade para se desenvolver. Por isso, em geral, a produção é feita em estufas, o que garante produção o ano inteiro.

O produtor Roney Rocha foi um dos primeiros a trabalhar com o fungo em Minas Gerais. Começou há trinta anos. “Descobri a produção porque eu sou vegetariano e queria produzir algo ligado à terra. O cogumelo apareceu como alternativa produtiva, alimentar - já que é uma fonte de proteína maravilhosa -, e que utiliza resíduo vegetal na produção”, conta.

Ele começou produzindo em Nova Lima, no território Metropolitano, a variedade Hiratake, apenas para consumo próprio. Hoje, ele tem quatro funcionários e comercializa, além do Hiratake, cogumelos Shimeji, Flórida e Salmão. “Produzo, em média, 500 quilos por mês, em uma área de 400 metros quadrados. Minha venda é quase toda feita direta ao consumidor final e também em feiras”, relata.

Roney foi um dos primeiros a se aventurar na produção de cogumelos em Minas Gerais. Foto: Arquivo pessoal

Certificados desde 2006, os cogumelos são cultivados de forma orgânica. “Existe mais proteína em 100g de cogumelo do que na mesma quantidade de carne. Ele é uma excelente alternativa nutricional, e a recomendação é que ele não seja lavado, que vá direto para a panela. Então o fato de ser orgânico faz muita diferença, pois não há utilização e conseqüente consumo de insumos químicos”, afirma Rocha.

Rentabilidade

Em função da pouca exigência de espaço e das diversas opções de materiais para montagem das

estufas, a atividade é considerada de baixo investimento e boa rentabilidade.

Em Extrema, no território Sul, a produtora Rita dos Santos e o marido Gustavo trabalham com as variedades Cogumelo do Sol e Shimeji branco há pouco mais de dois anos. E é da produção que tiram sua renda mensal. “Morávamos em São Paulo e resolvemos vir para a área rural para ter outra qualidade de vida. Há muitos anos eu tinha visto uma reportagem sobre o cultivo de cogumelos e resolvemos tentar”, recorda.

Rita conta que, há dois anos, a cidade não conhecia e muito menos consumia o produto. “Hoje temos uma clientela grande aqui. No início, como ficávamos com estoque parado, desenvolvemos vários produtos, como antepasto de Shimeji, geleia, farinha. E fez muito sucesso”, relata.

Hoje, além do cogumelo *in natura*, comercializado para pousadas e restaurantes, eles vendem todos esses produtos na propriedade, que também virou ponto turístico da cidade. “Muita gente vem aqui comprar e ver como o cogumelo é produzido”, diz. O casal recebe acompanhamento da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG) na região.

Veja o vídeo abaixo que mostra a produção do casal:

Benefícios

O cogumelo é um fungo muito rico em vitaminas do complexo B, sais minerais e fibras. Com baixo teor de carboidratos, gorduras e colesterol, ainda possui riboflavinas, substância que favorece o metabolismo de gorduras, açúcares e proteínas no organismo. Os antioxidantes presentes na composição do fungo auxiliam o sistema imunológico e são de alta atividade anticancerígena.

Os cogumelos possuem ainda forte ação antioxidante, isto é, agem combatendo os radicais livres do organismo, o que impacta positivamente na saúde, prevenindo envelhecimento precoce e diversas doenças.

