

## **A Estória d'um cogumelo que nasceu num campo de ténis**

**Um arquiteto de Vila Nova de Famalicão estava desempregado quando iniciou a produção do shiitake no *court* da casa dos pais. E resultou num negócio familiar rentável. Conheça a “Estória d' um cogumelo”. Acompanhe nas próximas semanas as histórias de produtores e produtos inovadores que estão a surgir e a evolução dos distinguidos no Prémio Intermarché Produção Nacional 2014, que este ano volta a ser um projeto do Expresso e da SIC Notícias.**

A Estória d' um Cogumelo” escreve-se em Vila Nova de Famalicão, a partir de um campo de ténis que deu lugar a uma agricultura familiar. Principal obreiro: Miguel Mesquita, 32 anos, arquitecto desempregado, que encontrou forma de contornar a crise e obter um rendimento extra sem desistir da profissão principal. É verdade que não teria sido possível lançar-se num negócio paralelo que é dele, do pai, da mãe e da irmã, sem o programa de apoio comunitário de desenvolvimento rural no continente (PRODER), ao qual concorreu há dois anos. Mas o toque de Midas ninguém lhe tira. Mas contemos a “Estória d' um Cogumelo” do início.

Miguel levava o ténis a sério. Competia desde os 15 anos. Por essa razão, os pais, também amantes da modalidade, construíram um *court* num terreno subaproveitado junto à casa. Uma década depois, deixaram de bater bolas com a frequência de antigamente e isso levou-os a repensar aquele espaço. Queriam rentabilizá-lo e a agricultura estava no horizonte. A produção de cogumelos implicava uma área reduzida e pareceu-lhes uma hipótese interessante.

### **Prémio de 21 mil euros por ser jovem agricultor**

O projeto ganhou contornos sérios há três anos numa altura em que Miguel estava desempregado. Ele e os pais fizeram investigação, pesquisas na internet, estudo de mercado e formações durante um ano. Perceberam que o "espaço seria rentável".

Miguel Mesquita avançou e ganhou um prémio de jovem agricultor no valor de 21 mil euros para começar a investir.

### **Fungo precisa de choques térmicos para acordar**

Em cerca de 600 metros quadrados, implementaram duas estufas e têm instaladas 150 toneladas de troncos de madeira de eucalipto e carvalho. Dali nascem os shiitake (*lentinula edodes*). Cogumelos comestíveis com origem asiática e 100% biológicos.

A produção faz-se por inoculação de cavilhas impregnadas com o fungo. Através de pequenos furos é introduzido na madeira o micélio (semente do cogumelo), produzido em laboratório. Os troncos medem um metro com 15 centímetros de diâmetro e são dispostos em pilhas, na

horizontal, dando início à incubação que fica completa ao fim de seis a sete meses. O fungo propaga-se na madeira, o que significa que é a altura do passo seguinte: o choque térmico para estimular a produção.

Miguel explica como se faz. “Utilizamos uma marreta e batemos três vezes no tronco para vibrar e acordar o micélio. A indução deste choque fará os cogumelos nascerem. De seguida, coloca-se a madeira dentro de tanques com água, durante 24 horas. Ao fim desse período, são colocados em capela, num estrado ao alto”.

Em quatro dias começam a nascer e dez dias depois está pronto a ser apanhado. Após a colheita, o tronco hiberna entre dois a três meses. A temperatura ambiente não pode estar abaixo dos 25 graus e há um sistema de rega automática para manter as condições ideais de humidade necessárias à propagação dos fungos.

O tempo de vida dos troncos não ultrapassa os três anos ou 15 ciclos de colheitas. Mas tem logo o destino assegurado: servirá para aquecer a caldeira das estufas no inverno.

O passa palavra tem sido fundamental e os clientes têm aumentado. Vendem directamente ao consumidor entre 20 a 25 quilos de cogumelos por semana e a esmagadora maioria funciona por encomendas.

**Raquel Pinto**