



ALTERNATIVA Cultivo de um dos cogumelos mais difundidos no mundo pode ser feito em propriedades pequenas, com mínimo de insumos e pouca mão-de-obra

Shimeji dá retorno em 6 meses

CARLOS EDUARDO GAÍD
gaid@pjournal.com.br

Considerado um dos cogumelos mais difundidos pelo mundo, o shimeji tem linhagens e espécies que oferecem uma variedade de cores como azul-escuro, cinza-escuro, branco, marrom, amarelo e rosa e tem o pélo – a “flor” do cogumelo – em forma de concha.

Quem explica é o engenheiro agrônomo Gustavo Franco de Mendonça, formado pela Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), consultor e produtor de shimeji e cadastrado na Rede de Consumos Sustentáveis-Produtos Naturais.

Mendonça se dedica ao cultivo desse cogumelo há três anos e utiliza uma propriedade de 3.000 metros quadrados para o plantio. Essa cultura, explica, sem detalhar números, exige como investimento inicial a montagem do ambiente controlado e a compra do composto inoculado para o cultivo do fungo. Esse investimento, segundo ele, retorna nos primeiros seis meses de atividade.

Mendonça realiza todo o trabalho praticamente sozinho, contando com a ajuda de um funcionário durante a semana para embalar a produção. “Realizo a colheita, manejos e distribuição”, detalha.

Na sua cultura de shimejis, o engenheiro não usa agrotóxicos e faz o controle de alguns insetos utilizando uma receita caseira feita à base de cebola, alho e pimenta. Um ácaro predador, produzido por uma empresa piracicabana, é usado no controle integrado de pragas.

Mendonça explica que cada saco produz, durante sua vida útil de três meses, de dois a três

quilos do shimeji, o que resulta numa produção total de meia tonelada. Ele cresce em penca, com um chapéu que alcança cerca de dois centímetros de diâmetro.

“O cogumelo shimeji é produzido em um saco de composto formado por capim e farelos, cultivado em túneis ou barracões com alto grau de umidade relativa e boa ventilação, sendo a colheita diária com períodos de concentração de produção – chamados de fluxos – quando ela é realizada três vezes ao dia”, ensina.

O passo seguinte é embalar o produto em bandejas de 200 gramas, que ficam acondicionadas em geladeiras por um período de até dez dias. Fora do sistema de refrigeração, num ambiente ventilado e fresco, o shimeji pode durar três dias.

Mendonça concentra as duas pontas da cadeia produtiva, porque é produtor e ao mesmo tempo distribuidor do produto na Ceasa (Centrais de Abastecimento S/A), direcionando sua produção para restaurantes e varejos locais.

Ele considera a atividade financeiramente atrativa e optou pela cultura por acreditar no potencial de Piracicaba, cidade que, com inúmeros serviços à população, como restaurantes e pequenos comércios nos bairros, possibilita o escoamento da produção. “Não podemos esquecer que é o público quem determina a demanda do produto”, comenta.

Cadastrado na Rede de Produtos Naturais, o engenheiro conta que ela consiste na organização, realizada pela ONG (Organização Não-governamental) Terra-mater, de um grupo de produtores responsáveis, que não faz uso de agrotóxicos.

Na rede, as pessoas cadastra-



O engenheiro e produtor Gustavo Franco de Mendonça: ‘Eu mesmo faço o manejo, a colheita e a distribuição do produto’

das recebem um e-mail semanal com uma lista de produtos à disposição. O pedido é feito com o reenvio da lista preenchida com os produtos de interesse.

A cesta de produtos é retirada às terças-feiras, das 9h às 12h, ao lado do ginásio da Esalq. A planilha com os produtos para as compras também está no blog da rede (<http://terraconsumo.blogspot.com>).

QUALIDADES- O shimeji, destaca Mendonça, possui níveis nutricionais elevados, com baixo índice de calorias, o que o torna ideal para dietas. “Estudos indicam sua eficiência no

combate ao câncer e ao colesterol”, acrescenta.

Quanto à sua indicação terapêutica, ele explica que as propriedades medicinais do Pleurotus – o gênero a que pertence o shimeji – são conhecidas na Ásia, Europa Central e América do Sul, enfatizando que estudos mostram que ele possui a capacidade de modular o sistema imunológico, tem atividade hipoglicêmica e antitrombótica, baixa a pressão arterial e reduz os níveis de colesterol sanguíneo, possuindo ainda ação antitumoral, antiinflamatória e antimicrobiana.

Com relação à atividade car-

diovascular e redução do colesterol, o engenheiro lembra que o melhor e mais conhecido agente farmacológico é o lovastatina, explicando que espécies de Pleurotus são, entre os basidiomicetos – a divisão onde se inclui o shimeji – as de maior potencial produtor de lovastatina.

Outro aspecto relacionado à aplicação terapêutica desse cogumelo, lembrado por Mendonça, é que efeitos imunológicos de glicanos produzidos pelos Pleurotus foram observados não apenas contra células cancerígenas, mas também contra infecções virais, por produzirem o agente antiviral pleuro-

mutilina, ativo contra o vírus da gripe.

Segundo Mendonça, na década de 40 foram estudadas atividades antimicrobianas de várias espécies de fungos. “As substâncias antimicrobianas sintetizadas pelos cogumelos do gênero Pleurotus podem ser divididas em polissacarídeos de baixo peso molecular, que em alguns casos também apresentam ação anticancerígena e antiviral, em resposta à estimulação do sistema imunológico; metabólitos secundários, derivados de compostos terpenóides e em diferentes derivados de proteínas”, finaliza.

Matheus Medeiros/JP