

*El contenido de este artículo fue preparado por [www.ecoagricultor.com](http://www.ecoagricultor.com), [ecohortum.com](http://ecohortum.com), y fue revisado y reeditado por [Portalfruticola.com](http://Portalfruticola.com)*

A pesar de las creencias, los hongos son fáciles de cocinar y combinan muy bien con muchos otros productos.

Sin embargo, **cultivar champiñones** en tu mesa de cultivo de tu huerto en casa no es tan sencillo. A diferencia de otros cultivos, los champiñones requieren de grandes cuidados y de cierto poder de observación, pues hablamos de un cultivo delicado y exigente.



## Historia

La especie más popular de champiñón es *Agaricus bisporus* y pertenece a la familia *Agaricaceae*. Hablamos del champignon de color blanco que a su vez tiene algunas

variedades.

El uso del champiñón en el arte culinario se sitúa hacia principios del siglo XX en París, Francia. De ahí que en un comienzo este alimento se conocía como “seta de París”. En la actualidad este hongo se consume en todo el mundo.

## **La siembra**

La temperatura ideal para el cultivo de estos hongos es de 12º a 14º C, con una humedad ambiental del 75-80%. Así y todo, crecerán sin inconvenientes aún si la temperatura es de entre 8-18º C, es decir de fría a media. Lo original de este producto es que durante el proceso de cultivo juega un papel fundamental el contenido en CO2 del ambiente. Éste no debe superar el 0,1% y es por eso que es importante tener una buena aireación ambiental.

A diferencia de otros cultivos, los hongos no tienen clorofila por lo que no pueden alimentarse de las sustancias minerales que hay en la tierra. Por lo tanto necesitan desarrollarse sobre un sustrato, que puede ser estiércol, para así satisfacer sus necesidades.

Para un buen desarrollo hay que prestar atención a varios parámetros: nutrientes, temperaturas, humedad, dióxido de carbono, etc. La siembra se realiza en cuevas, bodegas, minas o túneles, es decir sitios oscuros y frescos. Puedes cultivar tus ejemplares en bolsas especiales diseñadas para tal fin e ideal para los más novatos o bien hacerlo en bandejas de madera de 6 pulgadas de profundidad rellenas con sustrato.

Cuando la temperatura del compost llega a los 23-24º C es hora de inyectar los micelios (la masa de hifas que forma la estructura vegetativa de un hongo) en el sustrato utilizando una jeringa de plástico. Es importante mantener el sustrato caliente durante dos semanas para así estimular el crecimiento del micelio y las raíces blancas. Lo ideal es una temperatura de 21º C, por lo que puedes utilizar una almohadilla eléctrica.

Cuando veas que se han formado las raíces quita la almohadilla pues de aquí en adelante la temperatura del sustrato debe ser fría. Cubre con una capa de tierra o musgo y coloca una tela delgada sobre ella durante 10 días aproximadamente. El revocado dificulta el desarrollo del micelio del hongo y lo obliga a fructificar.

Por último, quita la capa y continúa humedeciendo el suelo dos veces al día hasta que aparezcan los primeros brotes de champiñones.



## Reproducción y cultivo

El champiñón se reproduce por medio del micelio, es decir, el talo o mecanismo de nutrición de los hongos, que está constituido por un conjunto de filamentos o hifas. La parte fértil del champiñón se encuentra en el llamado *himenio*, formado por láminas que se sitúan en la parte inferior del sombrero.

El micelio contiene las esporas (en los hongos se llaman *conidios*) del que una vez cultivado saldrán nuevos hongos. Éste se adquiere en bloques en los comercios especializados para su aplicación, que resulta muy sencilla. Una curiosidad interesante de conocer: los aficionados a la recolección de setas en el campo utilizan bolsas de redcilla para ir introduciendo los ejemplares; así, mientras caminan buscando las setas, se van soltando en el suelo restos adheridos a ellas, y de esta forma desperdigando el micelio que servirá para la producción de posteriores cosechas.



Micelio de champiñón de cultivo (*Agaricus bisporus*)

El cultivo del champiñón se realiza en lugares oscuros (cuevas, sótanos, bodegas, etc.), en sacos o cajones contruidos al efecto. Unas medidas adecuadas de los cajones pueden ser medio metro de ancho, un cuarto metro de alto y otro cuarto de profundidad.

Como sustrato utilizaremos una mezcla que dispondremos en los cajones en capas de la siguiente forma:

*Primera capa (fondo del cajón): colocamos primero un tercio de paja (preferiblemente de trigo, pero también sirve cebada o avena).*

*Segunda capa: sobre la primera capa se pone otro tercio de turba mezclada con algo de serrín. Otra opción es utilizar tierra arenosa.*

*Tercera capa: finalmente se cubre todo el conjunto con estiércol bien desmenuzado. Otra opción es utilizar estiércol de caballería.*

Una vez que el sustrato ha sido colocado en capas en los cajones, tomamos el micelio y lo desmenuzamos sobre la última capa de estiércol. A continuación, cubrimos todo con un poco de turba y regamos, pero no demasiado para evitar que un exceso de humedad forme mohos. A partir de este momento hay que regar con frecuencia pero no copiosamente, por lo ya comentado, utilizando preferiblemente una pistola aspersora o una regadera; nunca debemos regar a chorro.

El cultivo del champiñón requiere oscuridad (la luz los mata). Situaremos los cajones (se pueden apilar unos sobre otros) en la bodega o sótano que hayamos elegido, cuidando que exista siempre un cierta humedad ambiental; la ideal para este cultivo es un 80%, que podemos controlar mediante un higrómetro. También es necesaria una buena ventilación. No debemos permitir que la temperatura supere los 20º C.



## **Recolección**

Podemos obtener cosechas de champiñón a las siete semanas de su cultivo, recolectando cada tres días y antes de que se resquebraje el anillo que el champiñón posee próximo al sombrero. Se recolectan a oscuras; para extraerlos se le da una vuelta en forma de tornillo. Se almacenan igualmente a oscuras.

## **Plagas y enfermedades**

Como ya se dijo, al champiñón le perjudica mucho el exceso de humedad, que concluiría en la formación de mohos difícilmente atacables con fungicidas; la única forma de solucionar este problema es mediante la prevención. Después de cada cosecha es aconsejable desinfectar los cajones antes de volver a utilizarlos.

A la hora de cultivar champiñones en tu huerto en casa debe saber que las plagas más conocidas son ciertos ácaros, algunos nematodos y varios insectos:



- **Araña blanquecina:** producen cavidades irregulares en el pie y sombrerillo.
- **Araña rubia:** provoca el desdoblamiento de las raíces del hongo.
- **Araña roja:** produce irritaciones a los obreros.
- **Dípteros:** una plaga cuyas larvas estropean el micelio del hongo, causando fallos en la fructificación, y dañan los hongos ya formados.
- **Escarabajos:** producen pequeños orificios ovaes sobre el sombrerillo.
- **Nemátodos:** destruyen el micelio del hongo.

Las enfermedades más comunes son:

- **Mancha bacteriana o “gota”:** provoca manchas amarillentas en el sombrerillo, de aspecto pegajoso y en forma de gotitas.
- **Burbuja seca o mole:** provoca deformaciones y termina pudriendo el champiñón.

### **Cuidados imprescindibles**

Realmente **cultivar champiñones** en tu huerto en casa es complicado, pero se puede realizar con invernaderos con tapa oscura para facilitar su desarrollo. A continuación algunos consejos básicos:

- El sustrato por lo general es de estiércol natural, preferentemente de caballo o asno. Debe proceder de animales trabajados y que no coman forrajes frescos o alimentos verdes pues debe estar compuesto a base de paja de trigo o de centeno.
- Los diferentes tipos de champiñones requieren distintos tipos de sustrato.
- La temperatura ideal y constante del cultivo es de 12-14º C. Si las temperaturas son inferiores a 10º C, el cultivo va muy lento. Si supera los 18º C, los hongos se deforman y hay mayor incidencia de enfermedades.

Fuente: [www.ecoagricultor.com](http://www.ecoagricultor.com), [ecohortum.com](http://ecohortum.com)

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)