

METODO DI COLTIVAZIONE

SULLA PAGLIA. Procuratevi della paglia di granò bionda, di buona qualità. Tagliatela in pezzetti lunghi 2-3 cm. Annaffiatela con acqua per 1-2 giorni rimescolandola affinché sia uniformemente umida. Lasciatela sgocciolare. Procuratevi dei sacchetti di plastica da circa 5-10 lt. (es. i sacchetti per conservare le vivande del surgelatore). Mescolate la paglia bagnata con il micelio (seme di fungo) e riempite il sacchetto. Ripiegate e richiudete, senza sigillare, la bocca del sacchetto affinché il micelio respiri e si sviluppi. Mantenete i sacchetti con il composto seminato a 25-28°C per 30-40 giorni finché tutta la paglia sarà invasa da una muffa bianca di odore gradevole: l'esperimento è riuscito ed il sacchetto potrà essere portato in terrazzo o in giardino per produrre funghi, in un angolo in ombra perenne riparato dal vento. Tagliate la parte superiore del sacchetto di plastica rifilandolo a livello del composto e ricopritelo con 2 cm. di terra di campo fine che manterrete umida: i primi funghi cominceranno a nascere dopo circa 15-20 giorni dall'apertura del sacco.

Prodotto da: Funghi Mara 40016 S. Giorgio Di Piano (Bo)

Distribuito da: R.U.P. 12846080153 Licenza N. 1 della C.C.I.A.A. di Bg del 25.05.2000

CARDONCELLO
MICELIO ESSICATO