



# CARDONCELLO

Il Cardoncello è un fungo molto consistente dal cappello scuro, margini ispessiti leggermente ondulati. Questo è uno dei funghi più buoni, prelibati, carnosì, sodi e dall'inconfondibile sapore delicato.

## CARATTERISTICHE DEL FUNGO

Resistenza alle temperature minime	buona
Temperatura ideale	da 6 a 21 °C
Colore	da nocciola a nero in funzione della luce naturale
Pezzatura	da piccola (4cm) a grande (25 cm)
Produttività	molto elevata
Precocità a 12-18° e ad umidità relativa 70% circa	circa 10-15 gg.
Periodo di coltivazione ottimale	da inizio autunno a tarda primavera
Ambiente di Coltivazione	la coltivazione può essere fatta in casa lontano da fonti di calore, terrazza, giardino con l'accuratezza che i raggi solari non raggiungono direttamente il fungo; <b>non è possibile</b> in luoghi bui o con scarsa aerazione .

## CONSIGLI PER COLTIVARE IL CARDONCELLO

- 1 I pani si possono mettere a dimora in casse di plastica o vasi sufficientemente grandi, in casa, giardino, veranda, terrazza, in posti prevalentemente all'ombra e riparati dal vento e sole.
- 2 Sistemate i pani uno accanto all'altro in posizione verticale tagliando e asportando la parte dell'involucro di plastica al di sopra dei pani.
- 3 La coltivazione viene con la terra, con l'accuratezza di tenerla sempre uniformemente umida
- 4 Coprite i pani se collocati all'esterno, con una rete ombreggiante all'80 - 90% per proteggere i funghi dal sole, vento, pioggia e animali. No teli trasparenti (es. PVC)
- 5 Tenere i pani lontani da fonti di calore e in luoghi sempre arieggiati.
- 6 In condizioni idonee nel giro di 10 -15 giorni viene fuori la prima volata di funghi, seguiti poi da una seconda e una terza.
- 7 La raccolta dei funghi va effettuata quando il cappello, da convesso si appiattisce e schiarisce. Può essere raccolto da piccolo a molto grande a seconda dei propri gusti. N.B. Alcuni funghi possono anche maturare a pezzature piccole quindi vanno raccolti prima
- 8 I funghi vengono raccolti interi staccandoli dai pani, alla base del gambo
- 9 La produzione dei pani, in condizioni ottimali, si compie in 50-60 giorni.

**RESA DEI PANI:** Da una balletta di substrato si ottiene mediamente una produzione di circa 1.5 Kg di Cardoncelli

**CONSERVAZIONE DEI PANI** I pani si possono tenere una settimana a temperatura max 20 °C oppure un mese in cella frigorifera a 2 °C

**NOTA BENE** Per ogni controversia riguardante la funzionalità del substrato fornito, rivolgersi al proprio rivenditore.

SEGUICI SUI SOCIAL:  
 Azienda Agricola Micologica De Biasi  
 Azienda Micologica De Biasi



WWW.FUNGOCARDONCELLO.IT

Produzione substrato incubato per coltivatori  
 Coltivazione e vendita funghi all'ingrosso  
 C.da Trio I Castellaneta (Ta)