



FUNGO PIOPPINO

Il Pioppino (*Pholiota aegerita*): profumato e dal sapore delicato con colorazione variabile oca-nocciola scuro in funzione della intensità di luce. Emerge a piccoli cespi o in forma isolata. Carne molto sottile al margine del cappello.

CARATTERISTICHE DEL FUNGO

Resistenza alle temperature minime	buona
Temperatura ideale	da 9 a 17 °C
Colore	color bruno fulvo da giovane per schiarire alla maturazione con tonalità dal beige al marroncino, fino al biancastro
Pezzatura	da 2 a 7 cm
Produttività	medio-elevata
Precocità a 12-18° e ad umidità relativa 70% circa	circa 9-15 gg.
Periodo di coltivazione ottimale	da inizio autunno a tarda primavera
Ambiente di Coltivazione	In casa lontano da fonti di calore, terrazza, giardino con l'accuratezza che i raggi solari non raggiungano direttamente il fungo; vanno bene anche luoghi non necessariamente luminosi purchè arieggiati

CONSIGLI PER COLTIVARE IL PIOPPINO

- 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 raggi solari.
- 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 fatta con la terra con l'accuratezza che la superficie del substrato sia sempre 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. Polietilene)
- 5 Tenere i pani lontani da fonti di calore e in luoghi sempre ventilati
- 6 In condizioni idonee nel giro di 15-25 giorni viene fuori la prima volata di funghi, seguiti poi da una seconda e una terza
- 7 Raccogliere i funghi quando raggiungono 6 cm di diametro.
- 8 I funghi vengono raccolti staccando l'intera ciocca dai pani
- 9 La produzione dei pani, in condizioni ottimali, si compie in 60-70 giorni

RESA DEI PANI:

Da una balledda di substrato si ottiene mediamente una produzione di circa 0.9 Kg di Pioppini

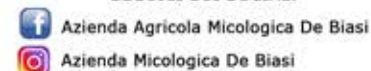
CONSERVAZIONE DEI PANI

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 produttività del substrato fornito, rivolgersi al proprio rivenditore.

SEGUICI SUI SOCIAL:



WWW.FUNGOCARDONCELLO.IT

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