

2025

DOSSIER #29

CULTIVO ECOLÓXICO DE COGOMELOS EN TRONCOS

ORIXE, HISTORIA, TIPOS DE COGOMELOS,
TÉCNICAS PROBLEMAS E MERCADO



Introdución

O cultivo ecolóxico de cogomelos sobre troncos **é unha práctica ancestral que combina sustentabilidade ambiental, economía circular e aproveitamento de recursos naturais**. Este método de cultivo é unha alternativa saudable e respectuosa co medio ambiente, cunha crecente demanda nos mercados internacionais e locais.

Orixe e historia do cultivo de cogomelos sobre troncos

O cultivo de cogomelos remóntase a milenios atrás. Os primeiros rexistros documentados proceden da China antiga, onde se cultivaba o **shiitake** (*Lentinula edodes*) sobre troncos de carballo xa no ano 1000 d.C. Esta técnica foi perfeccionándose ao longo dos séculos e espallándose por Xapón e Corea, grazas á adaptación das metodoloxías tradicionais ás necesidades locais.

En Europa, o cultivo de cogomelos sobre madeira chegou moito despois. Nos séculos XVIII e XIX, a técnica popularizouse en Francia e Alemaña, onde as variedades como o **Pleurotus ostreatus** (*seta ostra*) comezaron a cultivarse de forma controlada. No contexto galego, o uso de recursos forestais para a produción de cogomelos atopou un espazo óptimo grazas á riqueza de frondosas autóctonas, como o carballo e o castiñeiro.

Tipos de cogomelos comestibles axeitados para o cultivo en troncos

Non todas as especies de fungos son axeitadas para este tipo de cultivo. As variedades seleccionadas adoitan ser especies saprófitas, capaces de descompoñer a madeira e extraer dela os nutrientes necesarios. A continuación, preséntanse as principais especies cultivadas:

Shiitake (*Lentinula edodes*)

O shiitake é un dos cogomelos máis cultivados no mundo. Aprezado polo seu sabor intenso e as súas propiedades medicinais, **prospera en troncos de carballo, castiñeiro e acivro**. Requere condicións de humidade moderada e temperaturas temperadas para un desenvolvemento óptimo.

Seta ostra (*Lentinula edodes*)

De rápido crecemento e adaptabilidade, este cogomelo cultívase en troncos de piñeiro, bidueiro e eucalipto. Ademais do seu valor culinario, **contribúe á descomposición de residuos forestais**.

Nameko (*Pholiota nameko*)

Moi popular na cociña asiática, o Nameko medra ben en **troncos de madeira dura**. A súa textura gelatinosa e o seu sabor característico fannos especialmente valorados.

Reishi (*Ganoderma lucidum*)

Cultivado principalmente polos seus beneficios medicinais, este fungo require condicións controladas de humidade e temperaturas constantes. **Utilízase en troncos de castiñeiro e carballo**.

Maitake (*Grifola frondosa*)

Coñecida como "galiña dos bosques", esta especie é ideal para cultivos ecolóxicos en **troncos de madeira dura**. Destaca pola súa versatilidade culinaria e os seus efectos positivos na saúde.

Tipos de cultivos ecolóxicos de cogomelos en troncos

Selección da madeira

A elección do tronco é un paso fundamental. Recoméndase utilizar **madeira dura e sa**, sen sinais de podrencia ou infestación. As especies máis axeitadas inclúen **carballo, castiñeiro, bidueiro e faia**.



Inoculación

O micelio é o responsable de colonizar o tronco. Para iso, utilízanse **tacos ou gránulos impregnados de micelio**, que se introducen en buratos perforados na madeira. Posteriormente, os orificios sélanse con cera para evitar a deshidratación e a contaminación.

Incubación

Durante este período, **os troncos deben almacenarse en condicións controladas de humidade e temperatura**. Recoméndase mantelos en lugares sombreados, con temperaturas entre 15°C e 25°C e unha humidade relativa superior ao 70%.

Producción

Unha vez colonizado o tronco, comeza a frutificación. Para estimular este proceso, é habitual someter os troncos a inmersión en auga durante 24-48 horas. As cogomelos comezan a aparecer entre 6 e 12 meses despois da inoculación, dependendo da especie.

Colleita

A colleita realízase cortando os cogomelos pola base cando alcanzan o tamaño adecuado. Este proceso debe facerse con coidado para evitar danos no micelio e garantir producións futuras.



Problemas asociados ao cultivo de cogomelos sobre troncos

A pesar das vantaxes, esta práctica presenta algúns retos:

Contaminacións

Outros fungos ou microorganismos poden competir co micelio dos cogomelos, reducindo a produtividade. A esterilización axeitada dos troncos e a monitorización regular son claves para evitar estas contaminacións.

Condições climáticas

As variacións extremas de temperatura ou humidade poden dificultar o desenvolvemento do micelio e a frutificación.

Pragas

Insectos, como as larvas de escaravellos, poden infestar os troncos, alimentándose do micelio ou dos propios cogomelos.

Lonxevidade dos troncos

Co tempo, os troncos esgotan os nutrientes necesarios para a produción de cogomelos, polo que é preciso renovar periodicamente os soportes de cultivo.

O mercado dos cogomelos ecolóxicos

A demanda de cogomelos ecolóxicos está en constante crecemento, tanto a nivel local como internacional. Este sector ofrece oportunidades para pequenos produtores, xa que combina valores asociados á sustentabilidade e a calidade gastronómica.

Tendencias de consumo

O interese pola alimentación saudable e os produtos ecolóxicos impulsa o consumo de cogo-

melos. Ademais, a diversidade de especies dispoñibles permite atender a diferentes preferencias gastronómicas e culturais.

Valor engadido

Os cogomelos ecolóxicos non só se comercializan frescos, senón que tamén en formatos deshidratados, en conserva ou en produtos procesados como pastas, salsas e suplementos medicinais.

Canles de distribución

Os mercados locais, as cooperativas, as tenda ecolóxicas e as plataformas en liña son as principais canles de distribución. Ademais, os restaurantes gourmet valoran especialmente a calidade dos cogomelos cultivados de forma artesanal.

Conclusión

O cultivo ecolóxico de cogomelos sobre troncos representa unha **oportunidade sustentable, rendible e respectuosa co medio ambiente**. Coa aplicación de boas prácticas e o aproveitamento dos recursos locais, **esta actividade pode converterse nunha peza clave para o desenvolvemento rural e a preservación dos ecosistemas forestais**. O futuro do sector depende da innovación, a colaboración entre produtores e a sensibilización dos consumidores sobre os beneficios destes produtos.

HORTOS URBANOS

DA DEPUTACIÓN DE LUGO

