

El xampinyó (i 2)

Jordi Escoda Salvadó

En l'últim número vàrem fer una introducció al xampinyó com a rei dels bolets cultivats, vàrem informar de l'existència del xampinyó silvestre en els nostres boscos, vàrem explicar diferents curiositats sobre el xampinyó i finalment vàrem repassar les característiques principals del bolet. En aquesta segona i última part ens centrem a explicar la manera com es cultiva aquest bolet, com podem

fer-ho a casa i algun petit consell o receptes per cuinar-lo.

El cultiu del xampinyó es va iniciar a França cap a 1650 quan alguns hortolans van observar l'aparició de fongs comestibles en cobrir el fem de les cavalleries amb sorra. Al món es produeixen 2.380.000 tones l'any de xampinyons i el primer país productor és la Xina. A Espanya el cultiu s'inicia el 1952 i se'n produeixen sobre 85.000 tones l'any, principalment a La Rioja, Conca i Albacete.

Segons algunes fonts, el 2008 hi havia dotze explotacions que realitzaven el cultiu dels diferents tipus de bolets cultivables a Catalunya tot i que no hi havia producció en una quantitat destacable de xampinyó.

Per obtenir el seu cultiu industrial, primer de tot haurem de disposar de fems de cavall (són els que funcionen millor) que haurem de compostar per tenir un substrat homogeni. A partir d'aquí amb una temperatura entre els 12 i els 14 °C, una humitat del 75 o 80% i una ventilació suficient, sembrarem la llavor o espores de xampinyó i al cap d'uns dies cobrirem el compost que hàgim sembrat amb una fina capa de terra. Pocs dies després es començaran a recol·lectar els primers bolets. De

manera industrial es poden cultivar tant en prestatges com en safates o sacs de plàstic.

Per tenir a casa el nostre cultiu de xampinyons el millor que podem fer per estalviar-nos maldecaps és comprar ja el compost preparat (acostumen a vendre paquets que inclouen la terra i la llavor per sembrar). Així, de l'únic que ens haurem de preocupar és de regar i de trobar un lloc adequat, ni massa fred, ni massa calorós, ni massa airejat, ni massa sec on els bolets es podran desenvolupar amb facilitat, ja que el xampinyó és un dels bolets cultivats que més fàcil és per als aficionats novells.

Pel que fa al tema gastronòmic, cal comentar que els xampinyons a la nostra cuina són omnipresents en multitud de plats, ja que és un bolet del qual podem disposar tot l'any a bon preu, cosa que facilita que molts restaurants l'incloguin als menús.

Com a receptes on els xampinyons són els protagonistes podem destacar: els xampinyons amb all i julivert, la crema de xampinyons, el fricandó amb bolets (poden ser xampinyons), els xampinyons farcits de pernil, el risotto de bolets o qualsevol de les moltes pizzes que incorporen aquest ingredient. »

Parada de fruita i verdura al mercat setmanal dels dijous a Riudoms, amb xampinyons frescos.
Foto: Josep M. Roig Puig.

