



Cultivo de cogumelos porcini

Informações a respeito do cultivo de cogumelos porcini.

Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico – CDT/UnB

Agosto/2022



Resposta Técnica	GERMANO, Erick Lucas Castro Cultivo de cogumelos porcini Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico – CDT/UnB 15/08/2022
Demanda	Informações a respeito do cultivo de cogumelos porcini. Gostaria de obter informações sobre como cultivar cogumelos porcini
Assunto	Horticultura, exceto morangos
Palavras-chave	Agricultura cogumelo cogumelo italiano cultivo



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TECPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Solução apresentada

Segundo a resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2005), cogumelos são produtos obtidos a partir de espécies comestíveis de fungos, podendo apresentar formas diferentes de apresentação e uso de tecnologias como dessecação, defumação, conserva, entre outros.

Existem diferentes espécies de cogumelos comestíveis na natureza, sendo que os conhecidos comumente como porcini são de origem europeia, chamados originalmente dessa forma na região da Itália (FALANDYSZ, 2021).

Cogumelo Porcini (*Boletus edulis*)



Figura 1 – Espécime de cogumelo porcini (*Boletus edulis*)
Fonte: (AGRONOMICA, 2021)

O nome porcini é utilizado para agrupar os fungos da família *Boletaceae*, gênero *Boletus*, sendo a espécie *Boletus edulis* a de maior predominância local, o que resultou na utilização do nome para classificação de outras espécies por necessitar um especialista para designar com precisão as diferenças físicas entre as espécies (HALL et. al, 1998). Esta espécie de cogumelos é originária da Europa e outras regiões do hemisfério norte, sendo consumida tanto para uso recreativo quanto comercial (FALANDYSZ, 2021).

Popularmente denominado como Rei dos Cogumelos (*King Bolete*), devido ao seu formato robusto e característico dos basidiomicetos, o cogumelo *Boletus edulis* se destaca devido aos atributos como sabor, valor nutricional, aparência, cheiro e usos culinário e medicinal (WANG et al., 2015).

Características morfológicas (KOZIKOWSKI, 1996):

- O píleo (chapéu) varia entre 7 a 30 cm;
- Possui cor marrom avermelhada, sendo mais escuro nas partes superiores (regiões mais maduras);
- O estipe possui de 8 a 25 cm de comprimento, e 7 cm de espessura;
- A região inferior apresenta uma textura mais lisa em relação a parte superior.

Estudos apontam que esses tipos de fungos nascem e crescem endemicamente em regiões de clima temperado, e se desenvolvem em associação com pinheiros (*Pinus silvestris*). Esses ambientes proporcionam condições favoráveis de solo, temperatura, umidade e

relevo para o crescimento natural dos fungos porcini, fator que evidencia o não aparecimento dessas espécies em regiões do hemisfério sul (PARLADÉ, 2017).

A necessidade do desenvolvimento desses fungos junto às raízes dos pinheiros dificulta o cultivo de forma comercial, sendo eles obtidos em temporadas específicas através de colheita na natureza nas regiões em que nascem. Os esporos podem demorar de 10 a 15 anos para produzir os micélios e amadurecerem como os cogumelos propriamente ditos (GROCYCLE, 2022).

No Brasil, esses cogumelos são colhidos nas regiões de Serra, onde há pinheiros que foram trazidos da Europa e América do Norte no século XX, que permitiram o crescimento em simbiose dos cogumelos. Os primeiros espécimes foram encontrados por volta de 2005 nas serras do sul do Brasil, e, desde então, extrativistas de cogumelos realizam colheitas de porcini nessas regiões (VIEIRA, 2020).

Conclusões e recomendações

Os cogumelos porcini há décadas são importados da Europa para o Brasil pelas características de crescimento dessa espécie, visto que a maioria dos que são colhidos atualmente tanto no Brasil como em outras regiões do hemisfério sul não são da espécie *Boletus edulis*, pois ocorrem com baixa frequência e não levam os mesmos fins comerciais ou culinários (MAGNAGO, 2014).

Por serem cogumelos selvagens, não há na literatura relatos ou técnicas para que se cultive os porcini de forma intencional e programada, sendo necessário trabalhar com a colheita nas regiões em que nascem na sua forma natural em simbiose com as raízes de *Pinus elliottii* (VIEIRA, 2020).

Recomenda-se a leitura da Instrução Normativa nº 20, de 16 de junho de 2017, para se informar sobre a regulamentação de importação de cogumelos porcini.

Além disso, sugere-se o contato com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER DF para mais informações sobre o desenvolvimento de novas culturas no âmbito nacional, em especial, no bioma cerrado.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER DF

Parque Estação Biológica, Ed. Sede EMATER-DF - Brasília - DF

CEP: 70.770.915

Telefone: (61) 3311-9330

E-mail: emater@emater.df.gov.br

Para mais informações e detalhamento sobre **cogumelos porcini**, recomenda-se acessar o *site*: <<http://www.respostatecnica.org.br>> e realizar a busca no Banco de Respostas, utilizando os códigos das respostas **4669**, **18753**, e **26950**, ou as palavras-chaves, **agricultura**, **cogumelo**, **cogumelo italiano** e **cultivo** para encontrar arquivos disponíveis.

Recomenda-se especialmente a leitura das seguintes Respostas Técnicas:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Cogumelo Italiano**. Resposta elaborada por Ingrid de Moraes. Atualizada por Homero de Almeida Junior, 07 out. 2013. Rio de Janeiro: Rede de Tecnologia e Inovação do Rio de Janeiro – REDETEC-RJ, 2007. (Código da resposta: 4669). Disponível em: <<http://www.respostatecnica.org.br/>>. Acesso em: 18 ago. 2022.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Fornecedores de *Funghi secchi***. Resposta elaborada por Lisiane Fernanda Fabro de Castilhos. Paraná: Instituto de Tecnologia do Paraná - TECPAR, 2011. (Código da resposta: 18753). Disponível em: <<http://www.respostatecnica.org.br/>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Cultivo de cogumelo**. Resposta elaborada por Vitor Rocha Santos. São Paulo: Sistema Integrado de Respostas Técnicas – SIRT/UNESP, 2013. (Código da resposta: 26950). Disponível em: <<http://www.respostatecnica.org.br/>>. Acesso em: 15 de ago. 2022.

Fontes consultadas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Anvisa apresenta proposta sobre regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. (Resolução). Brasília, DF, 22 set. 2005 Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0272_22_09_2005.html>. Acesso em 10 ago. 2022.

AGRÔNOMICA. **Cogumelo Porcini (*Boletus edulis*): comestível e delicioso**. Foz do Iguaçu, 2021. Disponível em: <<https://agronomicabr.com.br/DetalheAgridporticus.aspx?id=1981>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº20, de 16 de junho de 2017. Aprova os requisitos fitossanitários para a importação de propágulos de cogumelos (Categoria 5, classe 10) das espécies comestíveis *Agaricus* spp., *Boletus edulis*, *Lentinula edodes*, *Pleurotus* spp. e *Tuber* spp. de qualquer origem, destinados à multiplicação, conforme definido nesta norma. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 jun. 2017. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/19128613/do1-2017-06-21-instrucao-normativa-n-20-de-16-de-junho-de-2017-19128564>. Acesso em: 15 ago. 2022.

FALANDYSZ, Jerzy. Nutritional and Other Trace Elements and Their Associations in Raw King Bolete Mushrooms, *Boletus edulis*. **Int. J. Environ. Re. Public Health**, v. 1. n.1: 417, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.3390/ijerph19010417>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

GROCYCLE. **A Complete Guide to Porcini Mushrooms**. Devon, 2022. Disponível em: <<https://grocycle.com/porcini-mushrooms/>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

HALL, Ian R.; et al. Ectomycorrhizal fungi with edible fruiting bodies 2. *Boletus edulis*. **Economic Botany**, v. 52, n. 1, p. 44-56, 1998. Disponível em: <<https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/BF02861294.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

KOZIKOWSKI, George R. Foray Report from Skye. **Mycologist**, v. 10, n. 4, p. 183-184, 1996. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0269915X9680022X?via%3Dihub>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

MAGNACO, Altielys Casale. **Taxonomia e Sistemática de Boletaceae (Boletales) para o Brasil**. 2014. 107 f. Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Biologia de Fungos, Algas e Plantas) – Centro de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/123379/326354.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

PARLADÉ, Javier; MARTINEZ-PEÑA, Fernando; PERA, Joan. Effects of forest management and climatic variables on the mycelium dynamics and sporocarp production of the ectomycorrhizal fungus *Boletus edulis*. **Forest Ecology and Management**, v. 390, p. 73-79, 2017. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378112717301317>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

VIEIRA, Siliane. **Conheça mais sobre o Porcini, um selvagem cheio de sabor**. GZH, Pioneira Cultura e Lazer, Porto Alegre, 2020. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/pioneiro/cultura-e-lazer/noticia/2020/07/conheca-mais->

[sobre-o-porcini-um-selvagem-cheio-de-sabor-12531049.html#:~:text=Na%20verdade%2C%20ele%20est%C3%A1%20entre,rei%20dos%20cogumelos%20por%20aqui>.](#) Acesso em: 15 ago. 2022.

WANG, Xue-Mei; et al. Variants in elements levels accumulated in different parts of *Boletus edulis* collected from Central Yunnan Province, China. **Journal of Chemistry**, v. 2015, p. 0-7, 2015. Disponível em: <<https://www.hindawi.com/journals/jchem/2015/372152/>>. Acesso em: 15 ago. 2022.