

Como alumnos de la Universidad de Zaragoza, el pasado 5 de abril tuvimos la oportunidad de visitar la empresa de Jose Luis López, una champiñonera situada en el polígono La Ciruela, Alagón. Conocimos de primera mano todo el proceso que conlleva el cultivo de los champiñones, desde la recepción del micelio y su germinación, hasta su florada y recogida.

El cultivo del champiñón es especialmente complicado comparado con el resto de hongos. Los niveles de temperatura, humedad y CO2 han de controlarse minuciosamente para asegurar el máximo rendimiento en el proceso. Como el propio Jose Luis nos declara, les costó mucho trabajo controlar y ajustar todos estos parámetros, pero a día de hoy ya han conseguido un rendimiento satisfactorio, y su previsión es tener una producción de 3.000 o 4.000 kg anuales.

Toda esta cosecha tendrá dos destinos: una se venderá a comercios y mercados, y otra podrá viajar por diferentes fiestas de toda la provincia Zaragoza. Y es que la relación de estos cultivadores con los champiñones no acaba en la planta, sino que van un paso más allá y promocionan su producto en persona. Con un puesto transportable que dispone de todo lo necesario, recorren distintos pueblos para vender su producto. Los productos estrella son el bocadillo y la brocheta, acompañados por supuesto de una cerveza fría o un refresco.

"Champiñón de Alagón" es la única empresa dedicada a este sector en toda la provincia, y sin duda se encarga de hacer sonar el nombre de su pueblo. Aunque el esfuerzo sea grande, Jose Luis y sus dos operarios reconocen estar ilusionados con este proyecto, una alternativa que tuvieron que impulsar después de que su empresa de electricidad, que mantienen simultáneamente, sufriera un duro golpe con la llegada de la crisis.

Queremos agradecer a este emprendedor la facilidad que tuvo para recibirnos y la ayuda que nos brindó explicándonos con detalle su trabajo y atendiendo nuestras dudas. Esta información servirá para el desarrollo de un proyecto en el que se trabaja en el Grado de Ingeniería de Diseño Industrial de la Universidad de Zaragoza, con el que pretendemos diseñar un producto que permita cultivar distintas especies de hongos comodamente en casa, potenciando un cultivo doméstico y que apunte hacia la sostenibilidad.