



El champiñón en España. La experiencia de Neofungi

➡ Sergio Pinto Illán

Director Comercial de Neofungi

Resumen: La producción y la comercialización de hongos comestibles se encuentra en constante evolución. En este artículo se explica la trayectoria de Neofungi, destacando los beneficios de los hongos para la salud, su papel en la gastronomía, su valor como fuente de proteínas y selenio, así como su enfoque sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Palabras clave: champiñón, hongos, cooperativa, salud.

La producción de hongos cultivados es el motor económico para los pueblos de La Manchuela (una comarca situada en las provincias de Albacete y Cuenca). En este entorno desarrolla su actividad el grupo Neofungi, en el que trabajan más de 1.700 personas directamente. Así conseguimos que se fije población en zonas y en pueblos que si no fuese por el champiñón y las setas sufrirían un éxodo muy importante de población joven.

Tanto en Champinter como en Mercajúcar se están incorporando a la dirección de los cultivos las segundas generaciones, produciéndose un relevo generacional pausado y sólido.

Neofungi es una cooperativa de segundo grado cuyo fin es la comercialización del producto final tratando de obtener el mayor valor añadido. Está compuesta por Champinter y Mercajúcar, empresas con más de 45 años de experiencia en el cultivo de champiñones y setas y, a día de hoy, es líder en España con presencia en países limítrofes como Francia, Portugal y Marruecos.

Basamos nuestra distribución en tres grandes líneas de comercialización, la gran distribución, los mercados centrales y las empresas de 4ª y 5ª gama.

En Neofungi nos enfocamos en ofrecer productos saludables y sostenibles, con un objetivo claro: la calidad de los productos, utilizando técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente y teniendo como eje de producción la economía circular, controlando todos los procesos dentro del grupo, desde el laboratorio donde hacemos la semilla, la planta de compost, los cultivos totalmente climatizados, la comercialización, y por último la planta de reciclado del compost agotado donde hacemos abono con fin agrícola, cerrando el ciclo de la economía circular, devolviendo al campo, lo que cogimos de éste en forma de paja de cereal, elemento principal para la elaboración del compost para el cultivo de champiñones y setas.

Como resultado de su compromiso con la sostenibilidad, tanto Champinter como Mercajúcar implementan en sus procesos productivos técnicas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, con el fin de minimizar su impacto en el entorno, utilizando técnicas de cultivo que reducen el consumo de agua y energía, preocupándose por reducir la huella de carbono.

CULTIVAMOS SALUD

Neofungi y la salud van de la mano. Podríamos decir que “cultivamos salud”, porque el champiñón y las

setas son una excelente fuente de proteína, fibra, antioxidantes y otros nutrientes esenciales que pueden ayudar a prevenir enfermedades crónicas como el cáncer o las enfermedades cardíacas y también ayudan para combatir infecciones.

Hay que destacar la presencia del selenio en los hongos, mineral importantísimo para el sistema inmunológico y la prevención del daño celular. A menudo se considera a los hongos un sustituto de la carne debido a su alto contenido en proteínas, que puede oscilar entre el 20-30%. Los hongos también contienen beta-glucanos, que son compuestos que pueden estimular al sistema inmunológico y reducir la inflamación.

Hay que destacar la presencia del selenio en los hongos, mineral importantísimo para el sistema inmunológico y la prevención del daño celular. A menudo se considera a los hongos un sustituto de la carne debido a su alto contenido en proteínas, que puede oscilar entre el 20-30%. Los hongos también contienen beta-glucanos, que son compuestos que pueden estimular al sistema inmunológico y reducir la inflamación



Por tanto, incluir champiñones y setas cultivadas en la dieta ayuda a mantener saludable nuestro organismo y a prevenir enfermedades, con una alimentación equilibrada, baja en calorías y grasas y rica en nutrientes.

No podemos olvidar la importancia de los hongos cultivados en la gastronomía, su versatilidad da pie a poder ser utilizados de distintas formas, desde los platos más sencillos hasta la cocina más vanguardista, incluidos postres y platos dulces.

Los champiñones y setas tienen un sabor único, agradable, con matices que nos trasladan a la tierra, a la naturaleza y nos seducen con la suavidad en el paladar. Su consumo es una opción para tener muy en cuenta por veganos y vegetarianos, por su bajo contenido en grasas saturadas y colesterol, por su efecto saciante y su alto contenido en agua, muy recomendable para dietas bajas en calorías.

Por todo esto y otras muchas bondades gastronómicas el consumo de champiñones y setas no solo nos hará disfrutar con multitud de presentaciones en la mesa, sino que al mismo tiempo disfrutaremos de una alimentación equilibrada.

La comercialización de champiñones y setas ha cambiado mucho en los últimos 20 años, estamos en un continuo cambio, hoy día el mercado cada vez es más exigente y obliga a una mejora continua buscando la excelencia, la responsabilidad medioambiental, social y sanitaria.

Todo ello nos ayuda a mejorar, pero no basta con decir, “somos sostenibles”, somos “respetuosos con el medio ambiente”, somos sensibles con la “seguridad sanitaria”, sino que es necesario garantizar esas bondades. En ese sentido el grupo cumple con las certificaciones necesarias como Global G.A.P, Global GRASP, IFS, disponiendo también del sello “producto de origen español”, certificación que garantiza al consumidor que toda nuestra producción está producida en España. Con todo esto buscamos cubrir todas las necesidades que hoy día busca el cliente más exigente.

Los productores de Neofungi, tanto en Champinter como en Mercajúcar, han sabido adelantarse a su tiempo, creer en la modernización de sus instalaciones e ir a la vanguardia lo que en cada momento pedía el mercado. Esa es una de las claves del éxito del grupo, junto con el trabajo, la dedicación, el esfuerzo diario y un convencimiento firme que la calidad y la garantía sanitaria son nuestros principales objetivos.



Los acontecimientos socio-económicos de los últimos años han complicado en gran medida la producción de los hongos cultivados, con una subida extraordinaria de los costes de producción y, en especial, el gasoil y la electricidad en 2022, que puso contra las cuerdas la viabilidad del sector, viéndonos obligados a repercutir en los precios del producto parte de los incrementos de costes sufridos.

Una vez estabilizados los precios de luz y gasoil, nos hemos encontrado este año con una fuerte sequía en España, que afecta directamente al cultivo de cereal y a la paja, en particular, que es un insumo muy importante para la producción de compost. En Andalucía y Castilla-La Mancha ha habido una gran reducción de producción de cereal, disponiendo solo de la materia prima principal para la elaboración del compost en los cultivos de cereal del centro-norte de España.

La consecuencia directa ha sido la fuerte subida de los precios de la paja y su coste logístico, por lo tanto, el precio del compost se está elevando sin saber a ciencia cierta donde tendrá su techo. Esto es un nuevo revés para los productores, y desde el punto de la comercialización será necesario volver a subir el precio de champiñones y setas, por las subidas del precio del compost desde principios de abril.

Para terminar, desde esta cooperativa animamos a todos los consumidores a llevar una alimentación saludable, con los champiñones y las setas de Neofungi como protagonistas en nuestras mesas, un alimento sano, sostenible, sensible con el medio ambiente, con una riqueza nutricional y una versatilidad gastronómica como pocos productos nos pueden ofrecer. ■