

HYPOGEAN ARCHAEOLOGY®

by Roberto Basilico, Maria Antonietta Breda and Gianluca Padovan

94. CLASSIFICATION OF ARTIFICIAL CAVITIES BY TYPOLOGY

Typology n. 5: Mushroom cultivation©

Undergrounds structure, cave or semi-subterranean room for the cultivation of mushrooms for commercial use; these are often natural or artificial cavities such as disused mines or quarries, which have been adapted for this purpose. Edible mushrooms are cultivated on beds of manure and inoculated with mushroom spores from pure cultures. Temperature, humidity and ventilation require careful attention.

94. CLASSIFICAZIONE PER TIPOLOGIA DELLE CAVITÀ ARTIFICIALI

Tipologia n. 5: Fungaia©

Ipogeo, grotta o locale interrato dove si coltivano i funghi per uso commerciale; sovente si tratta di cavità naturali o artificiali come miniere o cave in cui è cessata l'attività estrattiva, adattate a tale scopo. La coltivazione dei funghi mangerecci viene effettuata su letti di letame in cui s'inoculano miceli del fungo ottenuti da colture pure. È necessario il controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione.