

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria estudia el potencial micoturístico de Teruel



Reunión de investigadores y expertos colaboradores del proyecto. (GOBIERNO DE ARAGÓN)

- El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) en colaboración con el Instituto Nacional de Investigación Agroalimentaria del Gobierno de España (INIA) están estudiando el potencial micológico y micoturístico de la provincia de Teruel, con fondos del proyecto 'FITE MICOTERUEL'.

EUROPA PRESS. 02.07.2017

La iniciativa responde a la falta de un diagnóstico básico sobre este recurso forestal, hongos silvestres comestibles, y su cadena de valor en Teruel. Esta información es necesaria para una planificación y gestión sostenible del recurso que permita optimizar todas sus oportunidades de aprovechamiento micológico y de su valorización agroalimentaria y micoturística.

Para ello, el proyecto trabaja en el marco de una estrategia conjunta de cooperación territorial a través de la Red Europea de Parques Micológicos en coordinación con las regiones agrupadas en el European Mycological Institute. Se estima que en Teruel se está aprovechando menos del 10 por ciento de los posibles valores añadidos derivados de la gestión sostenible de las setas silvestres comestibles y existen modelos en otras regiones europeas que pueden ser transferidos a la provincia turolense.

El proyecto abordará la vertebración y sensibilización del sector, comenzando por el estudio del potencial micológico y su aprovechamiento, el del micoturismo, la calidad de los hongos silvestres y la estimación del valor añadido actual generado por el recurso.

Para ello, el equipo científico-técnico del CITA y el INIA capitalizarán los resultados del proyecto Interreg IV SUDOE Micosylva y adaptarán los protocolos de diagnóstico propuestos desde el European Mycological Institute (EMI), con el fin de realizar el seguimiento de indicadores e implementar modelos de expertos para cartografiar el potencial micológico provincial.

CALIDAD DE LOS HONGOS

También se estudiará la calidad de los hongos silvestres dirigida a la mejora de la valorización mico-gastronómica y se realizarán acciones de dinamización y difusión de resultados entre las administraciones competentes y los agentes sociales interesados.

Recientemente ha tenido lugar en la Delegación Territorial del Gobierno de Aragón en Teruel una reunión de trabajo siguiendo la metodología de "Focus Group" con el objetivo de ajustar los modelos que permitan estimar la potencialidad de la producción micológica de Teruel y su distribución espacial mediante (Sistemas de Información Geográfica). Para ello se combina información del mapa y del inventario

Forestal Nacional, junto con información fisiográfica y climática, además de contar con la experiencia de campo y el conocimiento del recurso micológico, de expertos locales.

Se han realizado ya, más de 1500 encuestas a la población local y a turistas en Teruel con el fin de recabar información sobre el número y tipología de los recolectores, las principales especies fúngicas aprovechadas, cantidades, precios, etc. En paralelo, se han realizado también

encuestas para conocer el perfil psicográfico de los micoturistas, los mercados emisores (origen de los micoturistas), sus motivaciones y nivel de gasto, con el fin de planificar futuras campañas de promoción y nuevos productos turísticos innovadores.

El proyecto generará impactos de resultado como: a) La dinamización en Teruel de una estrategia europea conjunta de gestión sostenible y valorización del recurso micológico, b) La sensibilización e información de los actores implicados en el desarrollo del sector micológico c) la generación de oportunidades de proyectos de cooperación europea en colaboración con los socios del EMI y c) la vertebración de los agentes interesados del sector entorno a la Mesa Micológica de Teruel como paso previo al desarrollo y mejora del aprovechamiento sector en Teruel.