



En la imagen, los expertos que asistieron a la reunión mantenida en el Gobierno de Aragón hace unos días

## El CITA trabaja en un mapa micológico de Teruel

2 Julio, 2017 | M. Cruz Aguilar |

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno 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. Financiado con el Fondo de Inversiones de Teruel, cuenta con un presupuesto para la primera fase de 40.000 euros.

Con la iniciativa se pretende hacer 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 producto que permita optimizar todas sus oportunidades de aprovechamiento micológico y de su valorización agroalimentaria y micoturística.

El proyecto permitirá identificar y obtener datos para facilitar la integración de las distintas zonas relevantes de producción y potencial micoturístico en la "Red europea de parques micológicos" que pretende una estrategia europea coordinada de gestión sostenible y valorización del recurso micológico basada en la cooperación internacional en investigación e innovación, según dijo el director de investigación del CITA Fernando Martínez Peña.

Se estima que en Teruel se está aprovechando menos del 10% de los posibles valores añadidos derivados de la gestión sostenible de las setas silvestres comestibles. Existen modelos en otras regiones europeas donde esta cifra es mucho mayor y que pueden ser transferidos aquí.

La metodología para la estimación del potencial de la producción micológica de los montes de Teruel se basa en un modelo de expertos que combina varias fuentes de información como la referente a las especies forestales, superficies, densidad arbórea, edad de los bosques, pastizales y matorrales tanto del Mapa Forestal de España como del Inventario Forestal Español. También se incluye información del mapa geológico de España e información climática; un modelo digital del terreno (altitud, orientación, pendiente) e información sobre la distribución de la propiedad.

### Entrevistas a expertos

En paralelo, se realizan entrevistas individuales a un grupo multidisciplinar de una veintena de expertos con experiencia sobre el recurso micológico en Teruel. El cuestionario se basa en caracterizar la producción potencial y la fenología de un listado representativo de especies silvestres comestibles de interés socioeconómico en los principales hábitats de producción micológica

de Teruel.

El comité se compone, según especificó el responsable del CITA, de unos 20 expertos entre los que figuran recolectores locales, comercializadores, expertos en taxonomía, representantes de asociaciones micológicas, gestores forestales, e investigadores del CITA del Gobierno de Aragón y del INIA del Gobierno de España.

Hace unos días tuvo 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.

Por otro lado, se han realizado ya más de 1.500 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. También se persigue obtener datos acerca del perfil psicográfico de los micoturistas, los mercados emisores (origen de los micoturistas), sus motivaciones, nivel de gasto, etc, con el fin de planificar futuras campañas de promoción y nuevos productos turísticos innovadores. "El micoturismo puede ser una oportunidad de desarrollo en el futuro y contribuir a desestacionalizar la campaña turística como ocurre en otras zonas de Europa y creando sinergias con otros productos turísticos", matizó Martínez Peña.

Desde el CITA esperan que el proyecto impulse en Teruel una estrategia europea conjunta de gestión sostenible y valorización del recurso micológico; la sensibilización e información de los actores implicados en el desarrollo del sector micológico o la generación de oportunidades de proyectos de cooperación europea.

El proyecto también ha iniciado el estudio de la calidad postcosecha de las principales setas comestibles de Teruel con el fin de poder mejorar su puesta en valor en el futuro desde la gastronomía y la comercialización agroalimentaria.

Finalmente, el proyecto creará y convocará la Mesa Micológica de Teruel en la que estarán representados los propietarios y gestores forestales, los recolectores, el sector del turismo y la gastronomía, los investigadores, las asociaciones micológicas y otros agentes implicados en la gobernanza y mejora del aprovechamiento del recurso.

La metodología que aplica el proyecto ya está contrastada para otros productos forestales no leñosos en Finlandia, que se aplicando en los territorios adheridos a la Agrupación Europea de Cooperación Territorial European Mycological Institute en la que recientemente se ha integrado Aragón a través del CITA del Gobierno de Aragón. También se está transfiriendo a otros países no europeos como el Parque Micológico Kamouraska en Canadá.

"Una vez concluido tendremos un diagnóstico preliminar en 2017 que pondremos en común con la Mesa Micológica de Teruel con el fin de proponer una planificación ordenada y conjunta de la gestión y valorización agroalimentaria y micoturística que permita aprovechar todas las oportunidades en el medio rural de Teruel", concluyó Martínez Peña.