

Por ALBERTO CEBRIÁN



Teruel aprovecha menos del 10 por ciento de su potencial de setas silvestres comestibles

Publicado el miércoles, 5 de julio de 2017



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

El proyecto 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 (EMI).

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, con el fin de realizar el seguimiento de indicadores e implementar modelos de expertos para cartografiar el potencial micológico provincial.

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