

ANÁLISIS DEL TURISMO MICOLÓGICO EN ANDALUCÍA



MÁSTER OFICIAL EN DIRECCIÓN
Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO

Trabajo Fin de Máster – Septiembre 2014

Presentado por Alba María Salido Godoy.

“ENTRA A DESCUBRIR EL FASCINANTE MUNDO DE LOS
HONGOS”

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETIVO GENERAL	5
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	5
4. CONCEPTOS BÁSICOS, DEFINICIÓN DE MICOLOGÍA Y TURISMO MICOLOGICO	5
5. HISTORIA DE LA MICOLOGÍA	8
6. EVOLUCIÓN DE LA ACTIVIDAD MICOLOGICA EN ESPAÑA	12
6.1. ESTUDIO DE LA OFERTA DEL TURISMO MICOLOGICO	13
6.2. ESTUDIO DE LA DEMANDA DEL TURISMO MICOLOGICO	18
7. DIAGNÓSTICO DEL POTENCIAL DEL MICOTURISMO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL	20
8. INICIATIVAS DESARROLLADAS PARA EL APROVECHAMIENTO MICOLOGICO EN ESPAÑA. PRINCIPALES PROYECTOS MICOLOGICOS EN EL ÁMBITO	23
8.1. INICIATIVAS PUESTAS EN MARCHA PARA LA GESTIÓN ACTIVA DEL RECURSO MICOLOGICO ANDALUZ	31
9. ESTUDIO DE ANDALUCÍA COMO DESTINO MICOLOGICO	48
9.1 ANÁLISIS FÍSICO DE ANDALUCÍA, ESCENARIO DE NUESTRO TRABAJO	48
9.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA MICOTURÍSTICA EXISTENTE EN ANDALUCÍA	53
9.3. ASOCIACIONES MICOLOGICAS, SOCIEDADES MICOLOGICAS, Y AGRUPACIONES MICOLOGICAS EXISTENTES EN ANDALUCIA	76
10. ANÁLISIS DE UN DESTINO MICOLOGICO CONSOLIDADO – CASTILLA Y LEÓN	96
11. REPERCUSIÓN SOCIAL Y ECONOMICA DEL APROVECHAMIENTO MICOLOGICO	132
12. PROPUESTA DE INICIATIVAS DE DESARROLLO LOCAL A TRAVÉS DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO ENDÓGENO	133
12. CONCLUSIONES	136

ANEXOS	138
BIBLIOGRAFÍA	172
BIBLIOWEB	173

1. INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la sociedad Española ha experimentado una mayor sensibilidad hacia los temas medioambientales, debiéndose esto a la confluencia de una serie de factores que están cambiando el rumbo del medio rural. Entre estos factores destacan: el deterioro continuado al que se está viendo sometido el medio y la difusión de las consecuencias derivadas del mismo, el aumento del nivel cultural de la población, la disposición de más tiempo libre para poder dedicarlo al ocio, y la necesidad demandada por la sociedad de salir de las grandes urbes y escapar del “estrés” por unos días.

El hombre, que durante décadas ha vivido de espaldas a su entorno, parece revivir ese reencuentro con la Naturaleza, y lo hace en este caso en una Comunidad Autónoma llena de posibilidades: la región más rica y con mayor diversidad de Espacios Naturales Protegidos de Europa, Andalucía (Moreno, Gómez, Jiménez, Infante, 1996).

En este momento es cuando entra en escena el turismo rural, una modalidad turística que romperá con el ya no tan atractivo turismo de sol y playa, y que poco a poco irá atrayendo a mayor número de personas, a través de la puesta en valor de innumerables recursos naturales que hasta el momento estaban “dormidos”, el acondicionamiento turístico de zonas rurales deprimidas y el desarrollo de sugerentes programas lúdicos. De esta manera se trata de disminuir el monocultivo económico que han sufrido siempre estas zonas,

Uno de los derivados del turismo rural es el turismo micológico, actividad que nace de una práctica milenaria muy arraigada en algunas zonas de nuestro país, con un gran potencial y que hasta hace unos años se ha caracterizado por su naturaleza sumergida, y la escasa repercusión económica que ha tenido por la fuga de su valor añadido.

A pesar de contar con todos los ingredientes para contribuir a la diversificación de la base económica del medio rural, la poca colaboración público-privada, la falta de gestión, su uso desordenado, y el desconocimiento social que existe sobre el Reino Fungi, están haciendo frenar sus posibilidades.

Con el presente trabajo pretendemos aportar nuestro granito de arena en cuanto al acercamiento a la sociedad de esta modalidad turística. Es por ello que hemos realizado un análisis de la actividad micológica existente en Andalucía en la actualidad, haciendo una comparativa con otra comunidad autónoma bastante consolidada, Castilla y León, proponiendo finalmente iniciativas que ayuden al desarrollo del medio rural, a través de la explotación ordenada de este preciado recurso endógeno.

2. OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de este trabajo es analizar el turismo micológico en Andalucía, para a partir de ahí, poder hacer una valoración y proponer actuaciones que fomenten el desarrollo local.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Con respecto a los objetivos específicos de nuestro trabajo destacan:

- Analizar los recursos micológicos existentes en Andalucía y su aprovechamiento como producto turístico.
- Analizar las relaciones con otras actividades complementarias (alojamiento, gastronomía, senderismo...).
- Analizar un destino micológico consolidado (Castilla y León), con el fin de poder llevar a cabo una comparativa y detectar sus puntos fuertes.
- Proponer iniciativas de desarrollo local a través de la puesta en valor del recurso endógeno, tomando como ejemplo las actuaciones más exitosas que se están desarrollando en Castilla y León.

4. CONCEPTOS BÁSICOS, DEFINICIÓN DE MICOLOGÍA Y TURISMO MICOLÓGICO

Antes de adentrarnos en el tema principal que nos ocupa, creemos básico aclarar los términos “hongo” y “seta”, pues hay muchas personas que confunden estos conceptos al creer que están hablando de lo mismo.

Las setas son una parte del hongo, la parte reproductora, la parte donde se encuentran las esporas, especie de “semillas”, responsables de la reproducción de nuevos hongos y nuevas setas. En un símil sencillo, podríamos decir que la seta es al hongo, como la manzana al manzano, o la aceituna al olivo (Moreno, Gómez, Jiménez e Infante, 1996).

En otoño cuando levantamos la tierra, o la corteza de un árbol, es fácil observar una serie de hilitos blanquecinos, formando verdaderas mallas (micelio) que ocupan grandes espacios de terreno; esa especie de red es la parte vegetativa del hongo (ver foto). En esa maraña blanca, se producen unos abultamientos que crecen, se desarrollan y afloran en la superficie, dando lugar a los cuerpos fructíferos, cuyo tipo más conocido son las setas.



Foto: Aspecto del micelio sobre la tierra. Fuente: es.wikipedia.org

Los hongos fueron incluidos por Linneo (científico, naturalista, botánico y zoólogo sueco, 1753) en el reino vegetal y por tradición así han sido considerados durante muchos años, hasta que en 1969 Whittaker (ecólogo vegetal y botánico estadounidense) hace una gran aportación a los estudios científicos, clasificando a los seres vivos en cinco reinos (Animalia, Plantae, Fungi, Protista y Monera), encuadrando a los hongos en un mundo aparte, a caballo entre el Reino Animal y el Reino Vegetal, pues presentan características de ambos. Es por ello que hoy se encuentran agrupados en su propio reino, Reino Fungi o Reino de los Hongos, pues al no poseer clorofila (pigmentos verdes que se encuentran en las hojas de las plantas) son considerados heterótrofos (organismos que solo se nutren de otras sustancias elaboradas por otros seres vivos, como es el caso de todos los animales, y los vegetales sin clorofila), y además también contienen quitina (carbohidratos que forman parte de las paredes celulares de los hongos y algunos órganos de otros animales).

Atendiendo a sus modos de vida, los hongos pueden ser simbióticos, parásitos o saprófitos.

Los hongos simbióticos son aquellos cuyo micelio establece una relación estrecha con las raíces de las plantas, de forma que ambos seres se benefician de esta asociación, asociación conocida también con el nombre de micorriza (Moreno, Gómez, Jiménez e Infante, 1996). Un ejemplo típico de hongo simbiótico es el níscalo (*Lactarius deliciosus*) el cual vive en simbiosis con los pinos, o también la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*) con el cardo corredor (*Eryngium campestre*).

Este tipo de hongos forma un grupo muy numeroso, de ahí la importancia que presentan los mismos en la potencialidad de nuestras masas forestales, siendo imprescindible la gestión sostenible de su aprovechamiento, pues de lo contrario, la disminución de este recurso endógeno supondría la debilitación de nuestros bosques.

Los hongos parásitos son los que se instalan sobre animales o vegetales, viviendo a costa de ellos y produciéndoles daños e incluso su destrucción. El

caso más conocido que podemos nombrar es el de *Armillaria mellea* (seta de membrillero), que produce podredumbre al árbol en el que se hospeda.

Por último, encontramos los hongos saprófitos que son los que viven sobre materia orgánica muerta, ayudando a su descomposición, como es el caso de *Ganoderma Lucidum* (Moreno, Gómez, Jiménez e Infante, 1996).

El porcentaje de cada uno de estos tipos de hongos ofrece un diagnóstico de la salud del monte mediterráneo. En un bosque mediterráneo sano, los hongos simbióticos deben suponer entre el 50 y el 66%, los saprófitos entre el 40 y 60%, y los parásitos entre el 0 y el 5%. Por lo general, un porcentaje de hongos simbióticos superior al 30% es indicador de un bosque vigoroso. El caso más extremo de adaptación fúngica al monte mediterráneo lo constituyen los Hongos Hipogeos, un grupo de hongos que fructifican bajo tierra. Son los que popularmente se denominan hongos subterráneos o trufas (Plan CUSSTA, 2001).

Una vez dadas estas pequeñas nociones fúngicas, pasamos a definir los términos Micología y Turismo Micológico.

Según la Real Academia de la lengua Española, la **Micología** es la ciencia que se dedica al estudio de los hongos.

El **Turismo Micológico** se define como una nueva modalidad de turismo a medio camino entre el turismo de naturaleza y el turismo gastronómico, por el cual el turista se desplaza al entorno natural para disfrutar de estos recursos.

Es concebido como una actividad relacionada con el mundo de los hongos y las setas (observación, recolecta, degustación...) y con un gran valor añadido para las áreas rurales, no solo por los beneficios directos generados de su práctica, pues son manjares muy cotizados, sino por el efecto multiplicador que genera en el resto de establecimientos locales como restaurantes, alojamientos, o tiendas. Hemos de añadir que además de esto, el turismo micológico es una actividad con un alto contenido ambiental, a través de la cual se pretende trasladar a los consumidores una actitud de respeto hacia el recurso y su adecuada valoración (Lázaro, 2008).

Son tres las componentes básicas de este subsector:

- El contacto con la naturaleza: la recolección de hongos está muy ligada al entorno natural donde aparecen. Su práctica permite no sólo aprender a identificar las especies micológicas (comestibles y no comestibles), sino también los hábitats a los que se encuentran asociadas.
- La degustación gastronómica: las cualidades gastronómicas del recurso recompensan su búsqueda, siendo la mayoría de las veces la principal motivación que mueve al turista a desplazarse al medio rural únicamente para degustarlos.
- Disfrute del patrimonio rural: frecuentemente las áreas productoras de este preciado recurso se hallan en zonas rurales deprimidas con un rico y singular patrimonio natural y cultural. Es por esto que la creciente demanda de mercado por los hongos proporciona un “nuevo interés”

hacia el medio rural en términos de desarrollo turístico y desarrollo rural en general (Lázaro, 2008).

Estas tres premisas son las responsables del éxito del turismo micológico, pues es una actividad donde naturaleza, deporte y cultura se dan la mano.

5. HISTORIA DE LA MICOLOGÍA

Los hongos y el hombre han venido manteniendo una estrecha evolución y relación a lo largo de los siglos, pues desde muy antiguamente a éstos se les daban varios usos: se utilizaban como alimentos, como componentes transformadores de los mismos, como remedios para la cura de enfermedades, como elemento de culto e incluso como sustancias alucinógenas en ceremonias religiosas y danzas rituales.

Han aparecido vestigios de la Prehistoria a través de los cuales se puede afirmar que estos pobladores ya venían haciendo uso de los hongos.

Uno de los investigadores pioneros en el estudio de los usos tradicionales de los hongos por las diversas culturas humanas, estudio que recibe el nombre de etnomicología, fue Robert Gordon Wasson & Wasson (1986), el cual propone la tesis de que el conocimiento de los hongos sagrados se originó en la Edad de Piedra. Concretamente en África, en el desierto del Sahara, y perteneciente a la cultura del epi-paleolítico, fase final del paleolítico, se ha hallado documentación que parece ser la más antigua que existe sobre el conocimiento y usos de los hongos. Los pobladores de esta cultura dejaron sorprendentes pinturas rupestres llenas de significado, las cuales pudieron conservarse gracias a los procesos de desertificación.

En la Figura 1. vemos representado un detalle de la pintura más famosa que muestra figuras de hongos, localizada en Tin-Tazarift, en Tasili (Argelia). Se reconocen fácilmente dos seres antropomorfos que danzan, llevan una máscara y empuñan un objeto en forma de hongo. Se pueden observar también dos líneas paralelas que, a partir del hongo, alcanzan la parte central de la cabeza del danzante. Estas líneas de puntos podrían ser la representación de algo no-material, como, por ejemplo, indicar la influencia de estos objetos sobre la mente: una relación significativa que permitiría su identificación como hongos psicoactivos (Samorini, 1999).

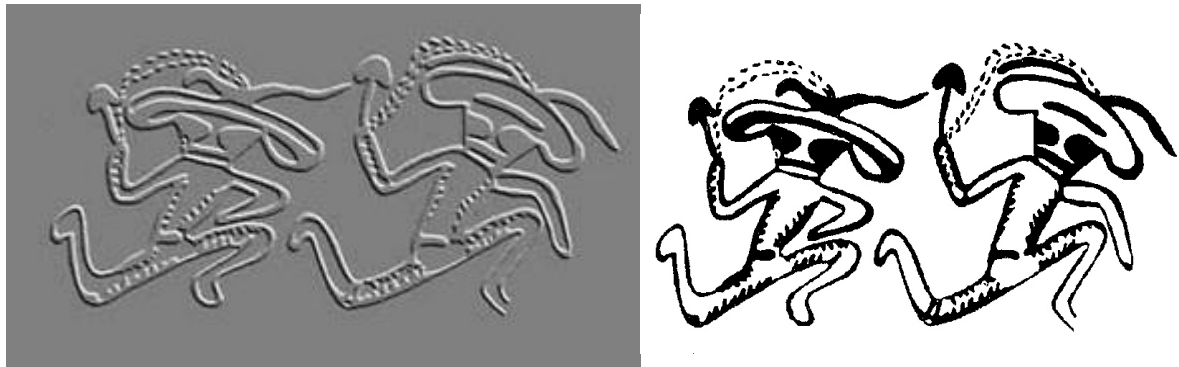


Figura 1. Detalle de una pintura prehistórica del desierto del Sahara (Tin-Tazarift, Tasili, Argelia). Estilo "Cabezas redondas", 7000-5000 a.C. Fuente: Samorini, 1999.

En la cultura egipcia, africana y asiática las representaciones y culto al hongo estuvieron también muy presentes, ejemplo de ello lo encontramos en la figura 2, donde podemos observar un conjunto megalítico hallado en la India del Sur, en el estado de Kerala, el cual pertenece a la Edad de Hierro. Aunque la figura de este monumento pueda recordar un paraguas, los investigadores afirman que es más posible que intentara representar un hongo, es más, Wasson se atreve a llamarlas "piedras-hongo".

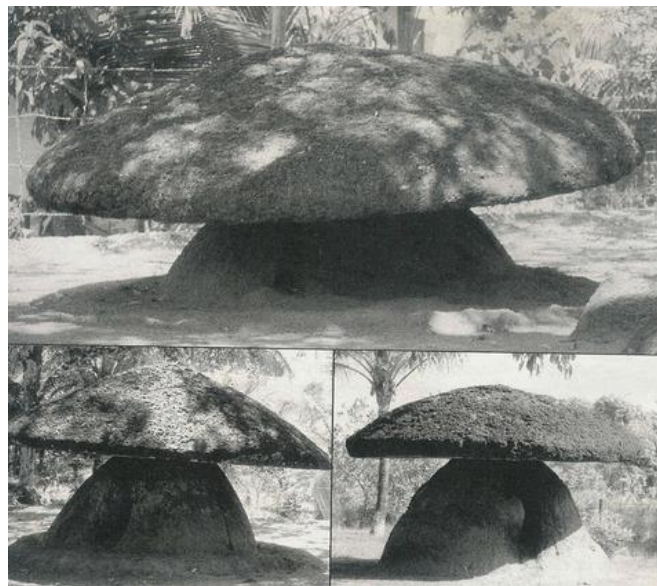


Figura 2. Piedra-paraguas en el conjunto megalítico de Aryannur, cerca de Trichur (Kerala, India del sur), 1000 a.C. – 100 d.C.

La cultura mexicana sobre 1500 a.C hacían referencia a los hongos como seres sagrados a los que tenían que rendir culto, dándoles el nombre de Teonancalt o coloquialmente conocidos como "carne de dioses".

Procedentes de la cultura griega, numerosos datos y conjeturas de etnomicología han sido encontrados a lo largo de la historia, un ejemplo de ello lo encontramos en la figura 3, donde se puede apreciar un bajorrelieve procedente de Fársalo, en Tesalia, fechado el V a.C y actualmente conservado

en el museo del Louvre, en París. En él están representadas las dos diosas de los Misterios Eleusinos, Démeter y Perséfone, intercambiando objetos. Se ha afirmado que estas divinidades están “intercambiando flores”, pero por lo menos una de estas “flores” guarda una extraordinaria semejanza a un hongo (Samorini, 1999).

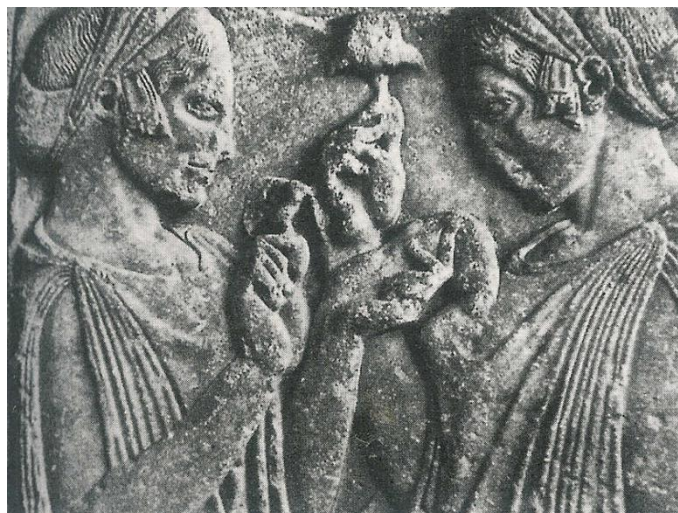


Figura 3. Bajorrelieve en Fársalo, Tesalia (Grecia). Siglo V a.C. Actualmente conservado en el museo del Louvre, en París. Fuente: Samorini, 1999.

Durante el Imperio Romano se empezó a tener más conocimiento sobre los usos de los hongos, pues ya no solo estaban presentes en rituales sagrados, sino también en su gastronomía. Al parecer, los esclavos eran los encargados del reconocimiento de las especies comestibles y su recolección. Existe una seta conocida con el nombre de Amanita Caeserea, la cual debe su nombre a los césares romanos, encargados de degustar el preciado manjar tras su preparación. El emperador Claudio era un gran adicto al consumo de esta especie, adicción que llegó a costarle la vida, pues según consenso general entre los historiadores antiguos, Claudio pudo haber sido envenenado por su esposa Agripina (madre de Nerón), al haber añadido al plato, trozos de una seta mortal conocida con el nombre de Amanita Phalloides.

Un papel importante fue el protagonizado por Plinio el Viejo, conocido escritor latino, científico y militar romano, el cual fue considerado el mayor naturalista de la Antigüedad, su obra más notable fue “*Naturalis historia*”, y en ella aparte de describir exactamente el desarrollo de algunas especies fúngicas, establece las primeras normas para identificar y distinguir los hongos comestibles de los venenosos.

Dejando atrás el mundo antiguo, en la Edad Media (período comprendido entre el siglo V y el siglo XV), consecuencia de la gran influencia religiosa, las teorías y conocimientos procedentes de los naturalistas griegos y romanos cayeron en el olvido, provocando un enorme retraso en el conocimiento de las espíes fúngicas. Es por ello que aunque estuvieron presentes en la vida medieval, no llegó a producirse ningún avance significativo en su conocimiento.

En el arte Cristiano también encontramos representaciones fúngicas, figura 4, donde se muestra el famoso fresco de la Tentación, que está en la Capilla de Plaincourault, ubicada en el centro de Francia, en el Indre (región del Berry) y cerca de Vienne (región de Poitou), data del 1184, y que fue erigida y pintada por los Caballeros de la Orden de Malta al regreso de las Cruzadas (Samorini, 1997).

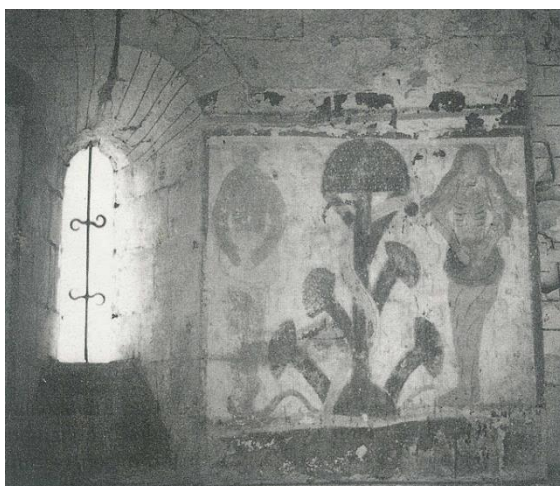


Figura 4. Capilla de Plaincourault (Indre, Francia central). Final del siglo XII. Pared derecha del ábside con el fresco de la Tentación. Fuente: Samorini, 1999.

En el siglo XVI, gracias a los escritos del franciscano Fray Bernardino de Sahagún (1499 – 1590), donde recopila y recoge información sobre libros sagrados de los indios guichés que habitaban Guatemala y de otro, procedente de la cultura maya, península de Yucatán en México, se vuelve a tener conocimiento de los hongos.

El científico neerlandés Van Leeuwenhoek (1632-1723), realizó importantes observaciones con microscopios de creación propia, cosa que permitió el inicio y desarrollo de los estudios sistémicos en los hongos, pudiéndose tener así conocimiento de los hongos microscópicos.

En la Edad Moderna se producirá un gran avance en lo que a la clasificación natural se refiere, éste vendría de la mano de Carl. Linneo (1707 – 1778), el cual, como bien decíamos en el apartado anterior, fue el que clasificó a los seres vivos en diferentes niveles jerárquicos, creando a su vez un nuevo reino natural, el Reino Fungi.

En el siglo XVII, y como consecuencia de los avances culturales que estaban desarrollándose, los hongos volvieron a ser utilizados en la cocina noble.

La Micología no adquirirá la categoría de auténtica disciplina científica hasta los siglos XVII y XIX, cuando empiezan a aparecer los primeros sistemas de clasificación formales que se vienen utilizando actualmente, aunque con diversas modificaciones.

En el siglo XIX Christiaan Hendrik Persoon (1761 - 1836) micólogo sudafricano considerado padre de la micología, en su tratado *La Synopsis Methodica Fungoru*, establece la sistemática de los hongos por géneros, adoptando el método Linneano en sus estudios.

Numerosos naturalistas y micólogos relevantes como por ejemplo Elias Fries (1799 - 1878), Giacomo Bresadola (1847 - 1929), Lucien Quélet (1832 - 1899), Whittaker (1929 -1980) entre otros muchos, han hecho grandes aportaciones de sus conocimientos mediante sus trabajos y estudios sobre clasificación, definición de conceptos de toxicidad e identificación de especies fúngicas.

6. EVOLUCIÓN DE LA ACTIVIDAD MICOLÓGICA EN ESPAÑA

Como bien decíamos anteriormente los hongos silvestres comestibles han sido recolectados y consumidos por las distintas poblaciones durante miles de años.

Desde el punto de vista de la tradición micológica, los pueblos pueden dividirse entre micófilos, aquellos donde los hongos son muy apreciados y existe una fuerte tradición popular, y pueblos micófobos, los que tienen menor estima por los hongos y en ocasiones les tienen cierto recelo. En el pasado, España ha sido considerada tradicionalmente como un territorio esencialmente micófobo, a excepción de la región vasco-navarra y catalana donde existe una larga tradición micológica arraigada en sus habitantes (Lázaro, 2008).

Parece que en nuestro país la recolección de setas no fue una práctica generalizada hasta principios del siglo XX, por ser percibida como una actividad con connotaciones de peligrosidad y superstición; una actitud que en ocasiones aún no se ha superado como ocurre en el caso del pueblo gallego, del que aún quedan vestigios en muchas de sus denominaciones comunes de setas (García Asensio, 2004).

El aprovechamiento micológico en España se ha caracterizado siempre por su naturaleza sumergida y por la escasa repercusión económica que han sufrido aquellas zonas rurales donde tienen lugar estas especies, pues la no regulación de su uso, ha estado provocando hasta la fecha la fuga de su valor añadido.

En los últimos años, el interés por las variedades fúngicas ha ido en aumento, pues el mayor conocimiento del recurso (valor ecológico, alimenticio, medicinal y económico), y el gran potencial que presenta como medio de ayuda al desarrollo del medio rural, están haciendo a los distintos agentes implicados aunar esfuerzos para conseguir un aprovechamiento óptimo y sostenible a través de su uso ordenado.

Los principales factores que han motivado el creciente interés por la actividad micológica han sido: las acciones que desde la administración pública se han puesto en marcha para tratar de conseguir la disminución del monocultivo económico sufrido por algunas poblaciones rurales, presentando a este recurso endógeno como una valiosa alternativa, ya que su explotación sostenible

puede llegar a ser bastante rentable; el auge actual de productos con sello de denominación de origen, certificando así cierta calidad; la no renuncia de las personas a destinar parte de los ingresos al disfrute del tiempo libre, uniendo a esto a la necesidad de contacto con la naturaleza que demanda la sociedad urbana.

6.1. ESTUDIO DE LA OFERTA DE TURISMO MICOLÓGICO

La oferta micoturística comprende una gama muy variada de productos capaces de atraer un amplio segmento de demanda. Esta misma variedad hace que se pueda hablar de características comunes y específicas a cada tipo de producto, especialmente en lo que concierne a la incidencia territorial que pueda tener en términos de desarrollo, contenido y segmento de la demanda al que va dirigido (Lázaro, 2008).

En cuanto a los productos que comprende la oferta micológica encontramos:

- Paquetes micológicos combinados: Son los que mayor incidencia pueden llegar a tener en el territorio, pues debido al mayor número de agentes implicados, y a la posibilidad que ofrecen de poder alargar la estancia en el territorio, provocan una mayor derrama económica. La duración del mismo suele ser un fin de semana, comprendiendo actividades micoturísticas (taller de iniciación de especies, recolecta de setas, degustación gastronómica) combinadas con otros recursos territoriales naturales, culturales o paisajísticos (actividades deportivas, patrimonio cultural, concursos de fotografía...). El precio de cada paquete suele oscilar entre 54 y 200 euros por persona, es por ello que al segmento de demanda que más los contrata, suele contar con mayor poder adquisitivo.

SENDEROS MICOLÓGICOS
SETAS DE SIERRA MORENA

P.N. SIERRA DE CARDEÑA Y MONTORO

INCLUYE
MONITOR MICÓLOGO
MATERIAL DIDÁCTICO
MATERIAL PARA OBSERVACIÓN Y CLASIFICACIÓN
SEGURO DE ACCIDENTES Y RESPONSABILIDAD CIVIL

TARIFAS
Actividad "Setas de Sierra Morena" + Degustación setas: **10 euros**
Actividad + Almuerzo + degustación de setas : **20 euros**
Actividad + Almuerzo + degustación + Cena + Alojamiento: **54 euros**
*** Niños menores de 6 años GRATIS

INFORMACIÓN Y RESERVAS : 625 512 442 lynxaia.com

Fuente: <http://hylaeducacionambiental.blogspot.com>.

- Rutas micológicas guiadas: Ofertadas por empresas de turismo de naturaleza o bien alojamientos rurales (en su mayoría hoteles), son capitaneadas por un

experto micológico, el cual se encarga de acompañar al grupo durante todo el recorrido ayudando a la identificación de especies comestibles. La duración de la misma suele ser de un día, y su precio suele oscilar desde los 10 euros (rutas más sencillas) hasta los 20-30 (previo curso de iniciación, salida al campo y posterior degustación gastronómica de las especies recolectadas). Este tipo de producto, a diferencia del anterior, suele abarcar un segmento de demanda más amplio.

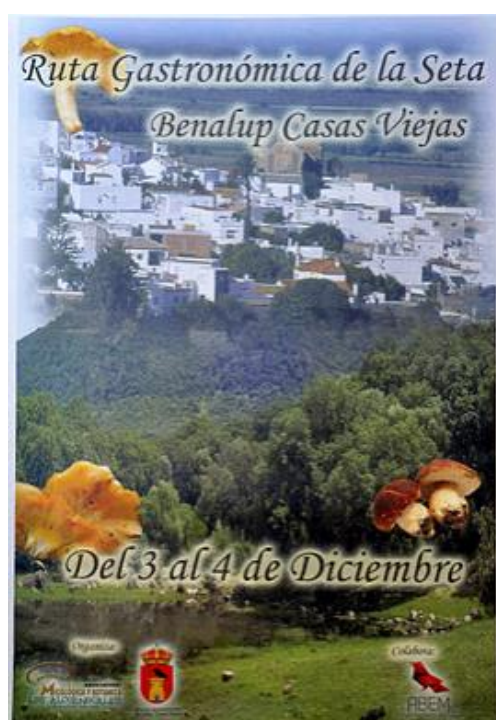
Fuente: huelvaya.es

-Rutas micoturísticas autoguiadas: Cuentan con infraestructura de señalización y paneles informativos con información referente a las especies predominantes en el territorio, toxicidad..., las cuales son necesarias para guiar al micoturista durante todo el recorrido. Presentan un alto grado de contenido cultural-educativo, pues fomentan tanto el conocimiento del recurso endógeno en sí, como el valor ecológico que tiene para el monte mediterráneo andaluz. Castilla La Mancha es la comunidad autónoma que mayor número de rutas micoturísticas autoguiadas presenta.



Fuente: www.ponientegrnadino.org

-Jornadas o rutas gastronómicas: Poco a poco van teniendo mayor relevancia en las áreas rurales, consecuencia de la importancia que está adquiriendo la gastronomía en la oferta turística rural. Normalmente han venido formando parte del programa de actividades de las Jornadas Micológicas, siendo organizadas por las asociaciones micológicas del lugar, en colaboración con los establecimientos de restauración que se unen a la iniciativa. En cada ruta suelen degustarse, aparte del producto estrella que las protagoniza (las setas, cocinadas en varios platos), los productos típicos de la zona (carne de monte, hortalizas, patés...).



Fuente: losalcornocalesmicologica.com



Fuente: <http://turismosierradearacena.com>

**III CARRUSEL GASTRONOMICO
DE LA MICOTAPA
DE BARBATE**

Del 6 al 9 y del 14 al 16 de Diciembre

1. **EL TOFE** (Crujiente de Shiitake sobre lecho de cebollita frita y espejo de mariscos)
2. **BAR CAMARON** (Champiñones rellenos de carrillada ibérica, taquito de jamon y crema balsámica)
3. **BAR LA JARRA** (Seta con carrillada)
4. **BAR LOS SEMÁFOROS** (Delicias de otoño)
5. **EL ATÚN ROJO** (Rebosado de seta de temporada con crujiente de algas)
6. **CERVECERIA SEIS GRIFOS** (Cabrillas con setas)
7. **LOS MAJALES DEL SOL** (El manjar del sol)
8. **TRES MARTINEZ** (Carquiñolis de Boletus y pistacho, Pudding de Boletus, Merengue de Boletus)
9. **BAR BOQUERON** (Pimientos del piquillo con gambas y setas)
10. **PINXOS Y TAPAS** (Pastel de setas)
11. **LOS EXTREMENOS** (Misterio de la tierra con salsa de Boletus Edulis)
12. **EL CARMEN** (Croquetas de setas variadas y gambas, acompañada de salsa de mejillones)
13. **MESÓN LOS TORRES** (Capricho del Jarrillo)
14. **REST. ESTRELLA POLAR** (Seta confitada sobre hojaldrina gelatinada con cítrico y hongos)
15. **CAFETERIA MEDITERRÁNEO** (Paté de setas al Pedro Ximénez)
16. **REST. EL NANI** (Carrillada ibérica de setas con piñones de la Breña)
17. **CAFETERIA LA PLAZA** (Atún con seta y patatas)
18. **CAFETERIA MANILA** (Seta de cardo con revuelto de bacalao)
19. **CAFETERIA AVENIDA** (Solomillo de atún con salsa de marisco y champiñones)
20. **EL RINCON DE MANUELA** (Bomba a la Breña)
21. **BAKARA LOUNGE** (Saqito crujiente al estilo árabe)
22. **LOS ROBINSONES** (Guiso Robinson con setas)

Organiza:
UEB
Unión de Empresarios de Barbate

Colaboran:
Finca el Abuelo
CASAS REALES ALCHERARRAS DE LA BREÑA
Ayuntamiento de Barbate
INGUNTON
Cafés de Meca
Distribuciones Religio Ruiz, S.L.
Distribuidor Oficial Cruzcampo

BARBATE MICHAMBEREN
COMARCA DE BARRAHONA

Fuente: <http://asocmicologicaybotanicabarbate.blogspot.com>.

-Centros Especializados: Suelen constituir un punto de partida para la puesta en valor del recurso fúngico, iniciación al mundo de los hongos, y al desarrollo de productos micoturísticos. Entre ellos destacan los jardines micológicos, puntos de información micológica o los centros de interpretación micológica, los cuales se encuentran repartidos por la geografía andaluza.

-Venta de productos micológicos: Los mercados y comercios locales son los encargados de comercializar los productos micológicos con denominación de origen. La calidad que le otorga el hecho de haber sido elaborados en el mismo territorio, los convierten en un gran atractivo turístico.

-Jornadas Micológicas: Constituyen en la actualidad la actividad micoturística más popular y exitosa por excelencia, que organizadas por las sociedades micológicas en colaboración (en la mayoría de los casos) con los ayuntamientos de dichas localidades, actúan como el principal medio de divulgación del mundo de la micología a la sociedad. Suelen celebrar una nueva edición cada año, teniendo una duración de entre dos y cuatro días (siempre en fin de semana). Los contenidos de las mismas van desde charlas, conferencias, salidas al campo para la recolección del recurso, exposiciones, concursos gastronómicos y fotográficos, talleres, etc., combinándose algunas veces con otras actividades de naturaleza o culturales. Para poder participar en ellas, es necesario inscribirse con antelación. El número máximo de personas por grupo suele rondar las 50 personas, oscilando el precio de la jornada entre los 45 y 50 euros, dependiendo de las actividades que incluya.

INSCRÍBETE !!

I JORNADA MICOLÓGICA del ALTIPLANO de GRANADA

30 de OCTUBRE de 2010
Casa de la Cultura
CANILES



Información e inscripciones:

PLAZAS LIMITADAS a 50 personas
(se cubrirán por estricto orden de inscripción)



G.D.R. Altiplano de Granada
www.altiplanogranada.org
T 958 742314 / 958 712321

Fuente: altiplanodegranada.org

El Altiplano de Granada es una zona rica desde el punto de vista natural y paisajístico, donde destacan importantes espacios naturales como la Sierra de Baza, Sierra deCastri, Sierra de la Sagra y entorno, o los Bad-lands y Saladares del centro de la Depresión de Baza-Huésca, algunos de ellos protegidos, con múltiples hábitats en los que los hongos encuentran condiciones óptimas para su desarrollo.

El Grupo de Desarrollo Rural Altiplano de Granada, en el marco del **Proyecto de Cooperación MICODES** (Micología, Conservación y Desarrollo), organiza la I Jornada Micológica del Altiplano, con objeto de difundir las acciones que desde el 2009 se vienen desarrollando en el marco de este proyecto, estimular buenas prácticas vinculadas a la recolección de setas y trufas, y debatir en torno a aspectos de conservación y desarrollo rural asociados al patrimonio micológico del Altiplano.



PROGRAMA

- 9:00 - 9:30 h. **Recepción de los/as participantes y entrega de material.**
- 9:30-10:00 h. **Inauguración de la Jornada.**
D. Juan José Pérez Pérez
Presidente del GDR Altiplano de Granada
Dña. Isabel Mesas López
Alcaldesa de Caniles
- 10:00-10:30 h. **El proyecto MICODES en el Altiplano de Granada.**
D. Enrique Gómez Muriel
Técnico del GDR Altiplano de Granada
- 10:30-11:00 h. **Introducción a la micología. Buenas prácticas.**
D. Mario Honrubia García
Asesor científico del proyecto MICODES
- 11:00-11:30 h. **Pausa-Café**
- 11:30-17:00 h. **Vista de interpretación micológica y buenas prácticas de recolección en el Parque Natural de la Sierra de Baza** (comida-picnic a cargo de la organización).
Asesores científicos y guías MICODES
- 17:00-17:30 h. **Café.**
- 17:30-18:15 h. **Mesa MICODES: Proyecto MYAS RC para la regulación y comercialización de los recursos micológicos en Castilla y León.**
Proyecto MYAS
- 18:15-19:00 h. **Mesa MICODES: Potencialidad del cultivo de trufas y cistallas en el Altiplano de Granada.**
D. Mario Honrubia García
Catedrático de Biología Vegetal de la Universidad de Murcia y Asesor Científico del Proyecto MICODES
- 19:45-20:15 h. **Debate y Clausura.**

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

I JORNADA MICOLÓGICA del ALTIPLANO de GRANADA

30 de OCTUBRE de 2010
Casa de la Cultura
CANILES

Nombre y Apellidos

DNI

Mujer

Hombre

Edad

Dirección

Localidad

Provincia

CP

Teléfono

E-mail

Profesión

La inscripción puede realizarse cumplimentando este formulario a través de la página web www.altiplanogranada.org o llamando a los teléfonos **958 74 23 14 / 958 71 23 21**

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: Hasta el 29 de OCTUBRE de 2010.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, la Asociación Grupo de Desarrollo Rural Altiplano de Granada (en lo sucesivo GDR Altiplano de Granada), con domicilio social en C/ Mayor, 2 - Edif. Carreteras - 18030 Huéscar (Granada), le informa que los datos que nos ha proporcionado a través de este impreso formarán parte de los ficheros automatizados, responsabilidad de dicha entidad, con la finalidad de tramitar la solicitud objeto de este documento. En el supuesto de que desee ejercitar los derechos que le asisten de acceso, rectificación, cancelación y oposición; dirija una comunicación por escrito al GDR Altiplano de Granada a la dirección indicada anteriormente con la referencia "Protección de Datos", incluyendo copia de su Documento Nacional de Identidad o documento identificativo equivalente.



Fuente: altiplanodegranada.org

II JORNADAS MICOLÓGICAS
P.N. SIERRA DE CARDEÑA Y MONTORO

INCLUYE

- CURSO DE MICOLOGÍA "Setas de Sierra morena"
- MONITORES MICÓLOGOS
- PONENTES PROFESIONALES DE LA MICOLOGÍA (Asociación micológica de Jaén- Universidad de Jaén)
- RECOGIDA Y DEGUSTACIÓN DE SETAS
- SEGURO DE ACCIDENTES Y RESPONSABILIDAD CIVIL

TARIFAS

- JORNADAS MICOLÓGICAS + ALMUERZO Gastronomía serrana (2 días):.....45 €
- JORNADAS MICOLÓGICAS + ALMUERZO(2 días) + CENA:55 €
- JORNADAS MICOLÓGICAS + ALOJAMIENTO (pensión completa):75 €
- JORNADAS MICOLÓGICAS + ALOJAMIENTO + CIRCUITO SPA:85 €

INFO Y RESERVAS : 625 512 442 / lynxaia.com

Fuente: lynxaia.com

La puesta en marcha de las iniciativas mencionadas anteriormente tienen repercusiones muy positivas para los espacios donde se desarrollan: abren las puertas al turismo en aquellas zonas rurales más deprimidas turísticamente, actúan como oferta complementaria de calidad en aquellas otras que están más consolidadas turísticamente, fomentan la creación de empleo (necesidad de contar con técnicos especializados, guías micológicos y personal para los centros especializados), y por lo general no suelen requerir grandes inversiones, ya que la puede utilizarse la infraestructura turística existente en dicho territorio.

6.2. ESTUDIO DE LA DEMANDA DE TURISMO MICOLÓGICO

El perfil del micoturista se presenta en un grupo muy heterogéneo, pues encontramos desde micoturistas con un nivel muy básico o incluso nulo en cuanto a conocimientos sobre hongos (suelen contratar los productos micoturísticos organizados), a micoturistas más especializados (poseen mayor conocimiento sobre la materia, y organizan sus viajes por su cuenta, contratando o no los servicios micoturísticos que se ofertan).

Antes de pasar al estudio del perfil de la demanda de micoturismo, se hace necesaria la distinción entre turista y excursionista.

Turista: aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de veinticuatro horas, y pernoctando en otro punto geográfico (Lázaro, 2008).

Excursionista: aquella persona que se traslada desde su domicilio habitual a otro punto geográfico sin pernoctar en éste (Lázaro, 2008).

El grupo formado por los excursionistas tienen gran protagonismo dentro de la demanda micológica, pues el hecho de que estas personas residan en municipios o provincias colindantes, les permiten ir y volver en el mismo día. En la actualidad, y debido al aumento de alternativas micoturísticas que se ofrecen, el número de turistas que participan en ellas va en aumento, pues cada día son más los aficionados que están dispuestos a desplazarse desde otras comunidades autónomas para disfrutar de lo que el recurso micológico les ofrece, suponiendo esto el uso de otros servicios turísticos (hoteles, comercios, bares, restaurantes), y la consecuente derrama económica en el territorio.

Debido a la ausencia de estudios previos relativos a este fenómeno, definir el perfil exacto del micoturista resulta ser una labor complicada, pues los datos que a continuación se exponen, no dejan de ser una aproximación a dicha demanda.

En general, el rango de edad que comprende el perfil del micoturista es variado, pudiendo encontrar desde adultos en torno a los 40 años (mayoritariamente), universitarios con interés de adquirir formación y familias con niños. Su inclusión en uno u otro grupo va a depender en buena medida del tipo de actividad que realicen puesto que determinan el público al que van dirigidos (Lázaro, 2008).

Las personas que consumen productos turísticos organizados, suelen contar con un poder adquisitivo medio – alto, un importante nivel cultural, y son de procedencia urbana (Madrid, Valencia...). Este sería el grupo de los turistas, a diferencia de los excursionistas que cuentan con un menor poder adquisitivo, y su procedencia es la misma provincia o las regiones colindantes.

La época del año que marca el comportamiento micoturístico son los meses de otoño (de septiembre a noviembre), pues en ellos se produce la mayor afluencia de visitantes, y la estancia media suele ser de fin de semana. A diferencia de los turistas, los excursionistas amplían el período de afluencia a otras épocas del año, pues la cercanía de su residencia habitual se lo permite hacerlo. La estancia media es de un día, dado que no pernoctan en el lugar visitado.

Con respecto a la motivación del micoturista (turista y excursionista) que le mueve a visitar el territorio, suele estar ligada al respeto al medio ambiente y al disfrute de la naturaleza.

Y por último, en relación al consumo turístico, la principal aportación del micoturismo son los beneficios indirectos generados al conjunto del entramado empresarial turístico. El hecho de que el turista contrate servicios de hospedaje y restauración, hace que su gasto varíe con respecto al gasto realizado por el excursionista.

7. DIAGNÓSTICO DEL POTENCIAL DEL MICOTURISMO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL

La riqueza micológica existente en España nos plantea la necesidad de llevar a cabo un diagnóstico del potencial del turismo micológico, el cual determine su viabilidad como una alternativa económica a desarrollar en aquellas zonas rurales más deprimidas. Es por ello que a continuación se expone el diagnóstico integrado propuesto por (Lázaro, 2008), mediante la aplicación de la técnica DAFO, en el cual se tratan de sintetizar las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que este nuevo subsector del turismo es capaz de ofrecernos.

A continuación se presentan las principales conclusiones que pueden extraerse a partir de la tabla que encontramos más abajo.

Con respecto a los beneficios que el turismo micológico podría proporcionar al desarrollo del medio rural destacan:

- Aprovechamiento de un recurso que hasta el momento no había sido puesto en valor, a través del cual se puede contribuir a la disminución del monocultivo económico que sufren las áreas rurales, pues otorga cierta rentabilidad al monte.
- Revalorización del monte, y sensibilización de la población autóctona con respecto a la importancia de velar por su buen estado.
- En áreas más consolidadas turísticamente actúa como oferta complementaria, siendo el diversificador de la oferta en épocas de poca afluencia turística, haciendo frente a su vez a la temida estacionalidad. En cambio en áreas menos desarrolladas desde el punto de vista turístico, actúa como foco de atracción de turistas movidos por el disfrute de la naturaleza y las actividades que ésta ofrece.
- El impacto económico que puede llegar a protagonizar, se traduce en un importante efecto multiplicador para el resto de comercios del territorio, convirtiéndose en fuente de ingresos, y en creador de nuevos puestos de trabajo. De esta forma también se contribuye a la especialización y mejora de la calidad de la red de servicios turísticos que ofrece la zona.
- Motor para el desarrollo de nuevas iniciativas turísticas sostenibles en el medio rural, ayudando a rentabilizar así el capital humano con formación existente en estas áreas, y sirviendo a su vez como ejemplo demostrativo a la hora de crear nuevas iniciativas en nuestro territorio.

En cuanto a las principales conclusiones derivadas de las limitaciones que el turismo micológico puede presentar destacan:

- El hecho de que la actividad solo pueda practicarse en ciertas épocas del año, siempre y cuando las condiciones meteorológicas lo permitan, le otorgan un carácter complementario con respecto a la oferta turística del lugar, pues sus

efectos económicos sólo se harían de notar al estar contemplada dentro de las estrategias de desarrollo de estos territorios.

- La poca planificación existente en la actualidad sobre la ordenación del recurso endógeno, la cual plantea una actividad indefensa ante los problemas de sobreexplotación y malas prácticas de recolección que están a la orden del día. De ahí la necesidad de aunar esfuerzos para alcanzar la gestión sostenible del recurso, sostenida por el cambio social en cuanto a la actitud hacia el mismo se refiere.

- Resultado de la falta de tradición micológica de la mayoría de los territorios protagonistas, nace la necesidad de contar con personal formado y especializado que capitanee este tipo de iniciativas con cierto riesgo de intoxicación, suponiendo esto una inminente inversión en formación profesional.

- La dependencia del micoturismo hasta el momento de financiación europea, deja entrever su consolidación ante la incertidumbre de poder seguir apoyando estas iniciativas ante la finalización de las subvenciones.

Tabla 1.- Diagnóstico DAFO del potencial del turismo micológico

DEBILIDADES	FORTALEZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Concentración temporal y espacial de la actividad debido a sus condiciones ambientales: carácter necesariamente “complementario” de la actividad micoturística. - Marco legal insuficiente: riesgo de sobreexplotación y malas prácticas para el recurso. - Riesgo de intoxicación: requerimientos de formación especializada para el personal encargado de la puesta en valor del recurso. - Alta proporción de excursionistas vs turistas: menor repercusión económica en áreas productoras. - Débil tradición micológica en núcleos rurales: importante esfuerzo de sensibilización y formación requerido. - Conflictos con la propiedad forestal: ámbito de actuación fundamentalmente limitado a montes públicos. - Desconocimiento del sector: desconocimiento total de aspectos básicos como la demanda y las necesidades del micoturista. - Escasa iniciativa empresarial en el desarrollo de actividades micoturísticas en el ámbito rural: pérdida de valor añadido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Incremento del reconocimiento social del recurso: auge de la gastronomía y ocio. - Alternativa para la iniciación a la micología: disfrute de la actividad acompañado de expertos. - Perfil de turista sensibilizado con el medio ambiente. - Efectos positivos en destinos turísticos: atracción fuera de los circuitos convencionales y la ruptura de la estacionalidad de la oferta turística global. - Aprovechamiento recurso “dormido”: creación de nuevos ciclos de valor añadido en el medio rural. - Actividad económica de alto valor añadido: efectos indirectos en el resto de servicios del territorio. - Nuevas oportunidades de empleo: contribución al asentamiento del capital humano y efecto demostración. - Revalorización del monte: protección de áreas forestales.
AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Cambio climático: uno de los principales limitantes para el futuro a largo plazo del turismo micológico. - Experiencias desordenadas de regulación: pérdida de externalidades positivas como el micoturismo. - Boom del aprovechamiento comercial: nuevas tendencias, cuadrillas de recolección y sobreexplotación del recurso. - Falta de colaboración entre el elevado número de agentes implicados: gran esfuerzo de concertación y gestión. - Recorte de subvenciones: dependencia de fondos europeos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Creciente poder adquisitivo de la sociedad: incremento de ingresos dedicados al ocio y disfrute. - Creciente valoración de la producción de calidad: identificación del producto con el territorio y diferenciación frente a otros espacios. - Saturación de población urbana: necesidad de contacto con la naturaleza. - Auge de nuevas formas de turismo: diversificación de la oferta como adaptación a las nuevas demandas. - Interés de la administración: búsqueda de nuevos recursos como los aprovechamientos forestales no tradicionales. - Avances en investigación micológica: potencia el turismo micológico a la vez que garantizan su sostenibilidad.

Fuente: Lázaro, 2008.

8. INICIATIVAS DESARROLLADAS PARA EL APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO EN ESPAÑA. PRINCIPALES PROYECTOS MICOLÓGICOS EN EL ÁMBITO.

En España, las actuaciones llevadas a cabo con el fin de promover el aprovechamiento micológico han sido desarrolladas gracias a proyectos de financiación europea, tales como el programa LIFE, la Iniciativa Comunitaria LEADER, el programa operativo PRODER o el programa LEONARDO DA VINCI. Otras iniciativas nacionales han sido desarrolladas por la Administración regional, como es el caso del plan CUSSTA en Andalucía, del cual hablaremos más tarde.

En todos los proyectos mencionados, los hongos han sido tomados como recurso territorial en torno al cual se han elaborado una serie de estrategias de desarrollo para su aplicación en ámbitos geográficos concretos, si bien con expectativas de conseguir modelos de aprovechamiento adaptables a otras realidades territoriales (Lázaro, 2008).

Las principales líneas de actuación de estos proyectos son las siguientes:

-Desarrollo de modelos de aprovechamiento sostenible de los recursos micológicos. Han sido partícipes de los avances legislativos, al igual que en la puesta en marcha de ciertas experiencias-piloto de regulación, tratando de garantizar así la sostenibilidad del recurso y los consecuentes beneficios para la población rural. En este caso destaca el proyecto LIFE MYAS y sus continuas ampliaciones.

-Desarrollo integral del sector micológico, promoviendo iniciativas de aprovechamiento del recurso, en su vertiente comercial y recreativa. Con este tipo de actuaciones se fomenta la creación de empresas de transformación de hongos y de establecimientos micoturísticos. Aquí destaca el proyecto LIFE MICOVALDORBA, el plan CUSSTA y el proyecto LEADER “Micología y Calidad”.

-Creación de una cultura micológica, a través de la puesta en marcha de iniciativas destinadas a la formación y sensibilización, dirigidas tanto a la población en general como al personal que se encarga de poner en valor dicho recurso endógeno. Aquí cabe mencionar el proyecto Mykos, subvencionado por el programa europeo Leonardo Da Vinci.

-Fomento de las tareas de investigación, encaminadas a la conservación y mantenimiento de la biodiversidad del recurso principalmente en el ámbito de la selvicultura fúngica, el seguimiento de producciones micológicas a largo plazo y el control de aquellos factores que influyen en el crecimiento de las especies fúngicas a la hora de llevar a cabo su cultivo. El plan CUSSTA ha colaborado en esta labor, a través de las tareas de investigación del potencial micológico de Andalucía, como por ejemplo la creación del Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA), la delimitación de zonas de reservas de hongos y el inicio de la Lista Roja de Setas y Trufas de Andalucía. También hemos de nombrar el proyecto LIFE MICOVALDORBA y el proyecto “Recursos Micológicos y desarrollo rural”.

A continuación se enumeran los principales proyectos micológicos desarrollados en España, donde se hace hincapié en su ámbito de actuación,

presupuesto, organismo beneficiario y los resultados obtenidos en cada uno de ellos.

- **Proyecto LIFE Revalorización de Bosques Productores de Trufas. Un ejemplo de gestión sostenible.**



Fuente: <http://ec.europa.eu/environment/life/index.htm>

-Descripción: LIFE es un instrumento financiero de la Unión Europea a favor de los proyectos de conservación del medio ambiente y de la naturaleza en toda la UE. Proyecto LIFE para la conservación, tratamiento y mejora de los montes productores de trufa en Soria.

-Temporalidad: 1999-2001

-Presupuesto: 486.641€

-Beneficiario: Asociación Proyecto Noreste de Soria (PROYNERSO).

-Ámbito de actuación: Comarca Nordeste de Soria (España).

-Web: www.proynerso.com

-Objetivos:

- Demostrar y dar a conocer al propietario forestal, a través de propietarios-demostradores, tratamientos selvícolas y culturales de mejora sobre la zona productora de trufa en sus inmediaciones, como base para adecuar técnicas de gestión y mejora del recurso.
- Crear un modelo de aprovechamiento sostenible del recurso: Agrupación de propietarios y arrendamiento legal a un único adjudicatario, con un pliego de condiciones que garantice la sostenibilidad del recurso.
- Formar a técnicos y servicios de guardería en la conservación y mejora del recurso y sus montes.
- Agrupar a los distintos agentes implicados para profesionalizar el sector y divulgar prácticas que fomenten la conservación y mejora de la trufa y sus bosques.
- Sentar las bases de una legislación específica del aprovechamiento y comercialización de la trufa.

-Resultados:

- Creación de un modelo de aprovechamiento sostenible de la trufa, a través de la agrupación de propietarios y elaboración de un borrador de legislación específica.
- Realización de un estudio del etiquetado de calidad de la trufa de Soria.

- Creación de foros de intercambio: Federación Española de Truficultores y Grupo Europeo sobre la Trufa.

➤ **Proyecto LIFE MYAS “Micología y Aprovechamiento Sostenible”.**

-Descripción: Es un proyecto que pretende desarrollar un modelo de regulación ordenada del recurso natural, siendo viable desde el punto de vista socioeconómico, (asegura la gestión sostenible del mismo), generando una serie de externalidades positivas para la comarca donde se llevará a cabo, y sirviendo a su vez de ejemplo demostrativo y transferible a otras zonas de alta riqueza micológica.

-Temporalidad: 2001 - 2004

-Presupuesto: 1.046.000€

-Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA).

-Ámbito de actuación: Comarca de Pinares Llanos de Soria (España).

-Web: www.myas.info

-Objetivos:

- Asegurar la protección, conservación y mejora ambiental de los hábitats y del recurso micológico.
- Aumentar el aprovechamiento sostenible de la riqueza micológica mediante una ordenación del territorio.
- Apoyar y fomentar el desarrollo de un turismo sostenible ligado a la micología y al medioambiente.
- Potenciar y difundir la educación micológica, impulsando el respeto y amor al monte y la naturaleza.
- Conexión espacial con otras zonas de intereses similares. Creación de una Red Europea de Micología.

-Resultados:

- Sensibilización de la población local (la micología empieza a ser vista como un importante recurso natural a conservar por su gran aportación al desarrollo económico de la zona, provocando esto un cambio importante en los hábitos de recolección).
- Creación de riqueza y puestos de trabajo directos e indirectos ligados a la contratación de personal técnico y administrativo para el desarrollo del proyecto, formación y empleo de agentes forestales y guías micológicos, fomentos de programas de investigación y estudios aplicados a la micología y a la comarca...
- Mejora del medio ambiente.
- Creación de infraestructuras y servicios que satisfacen las necesidades de la población en materia de medio ambiente, (museo y centro de interpretación de la micología. Aula de la Naturaleza, laboratorio de consulta o punto de información micológica, equipamientos accesibles a personas con algún tipo de minusvalía...).
- Explotación sostenible del recurso endógeno (experiencia piloto de regulación), promoviendo el desarrollo integral del sector bajo la

creación de empresas de transformación comercial de hongos y establecimientos micoturísticos).

- Creación de una oferta micoturística única en España (red de establecimientos especializados).

➤ **Proyecto LIFE MOCOVALDORBA.**



Fuente: www.valdorba.org

-Descripción: Teniendo como principal cometido proteger y favorecer el medio ambiente, el Proyecto Life-Medio Ambiente micoValdorba fue el único que se concedió a Navarra en el año 2001. El ayuntamiento de Leoz, su beneficiario, lo presentó en el año 2000 ante la Comisión Europea junto a otros 200 proyectos de toda España. Tras pasar una selección muy exhaustiva en agosto de 2000 obtuvo su aprobación definitiva.

El proyecto definió tres modelos de uso sostenible de los hongos en su comarca: un modelo comercial dirigido a la creación de empresas de transformación de hongos, un modelo turístico-comercial mediante la integración de la producción comercial de la trufa con el sector turístico y un modelo turístico identificando un proyecto de ecoturismo como la alternativa más adecuada para las posibilidades del Valle de La Valdorba (Lázaro, 2008).

-Temporalidad: 2001 - 2004

-Presupuesto: 1.401.045€

-Beneficiario: Asociación para el Desarrollo de la Valdorba.

-Ámbito de actuación: Comarca de Valdorba, Navarra (España).

-Web: www.valdorba.org

-Objetivos:

- Implantación de un sistema de manejo de los hongos de la Valdorba respetando los distintos usos de los bosques y con una explotación controlada, velando así por su conservación y proyectando mejoras para el futuro.
- Persecución de una integración vertical y participación de los sectores socioeconómicos implicados, apostando así por un desarrollo respetuoso con el medio ambiente-población rural, industria procesadora, turismo y sector forestal- contribuyendo a una mayor valoración de los montes productores de hongos.
- Desarrollo de pautas para métodos de recolección sostenible y etiquetados ecológicos.
- Creación de una normativa que proteja el recurso endógeno y los ecosistemas a los que pertenecen, regulando así su aprovechamiento en la comarca.

-Resultados:

- Elaboración de un modelo mixto de gestión de las especies fúngicas: modelo turístico y modelo turístico-comercial.
- Diseño de un proyecto de ecoturismo sostenible como herramienta de desarrollo de la zona.
- Elaboración de mapas de producción potencial para las especies predominantes en la comarca.
- Inclusión de las zonas truferas en la lista de repoblaciones subvencionables para evitar así su extinción.
- Comienzo del desarrollo de una normativa que proteja a la trufa.

➤ **Proyecto LEADER + “Micología y Calidad”.**



Fuente: http://ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/index_es.htm

-Descripción: Según la Comisión Europea, el proyecto Leader+ es una de las cuatro iniciativas financiadas por los Fondos Estructurales de la UE, y está diseñada para ayudar a los agentes del medio rural a considerar el potencial a largo plazo en su región. Dicha iniciativa que se centra principalmente en la asociación y en las redes de intercambio de experiencias fomenta la puesta en práctica de estrategias de desarrollo sostenible integradas, de gran calidad y originales.

El proyecto LEADER + “Micología y Calidad”, es desarrollado como una experiencia piloto en territorios periféricos situados en la región de Castilla y León. Dichos territorios se caracterizan por su alta riqueza micológica y por la problemática que presentan con respecto a la gestión y puesta en valor del recurso endógeno. Pretende ser un proyecto transferible, es por ello que los resultados obtenidos podrán aplicarse a otros territorios similares.

-Temporalidad: 2004 – 2005

-Presupuesto: 1.134.000€

-Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA).

-Ámbito de actuación: 15 comarcas forestales en regiones. Objetivo 1 de Castilla y León (España).

-Web: www.myas.info

-Objetivos:

- Ordenación del recurso endógeno para velar por su conservación y sus hábitats, evitando así la sobreexplotación y las malas prácticas.
- Creación de una cultura micológica mediante la formación y educación ambiental de la población.

- Llevar a cabo un control de la comercialización del recurso, pudiendo así certificar la calidad, salubridad y la diferenciación de los productos.
- Fomentar el desarrollo integral del sector.
- Desarrollar una oferta micoturística de calidad.
- Favorecer la cooperación activa entre agentes y territorios.
- Alcanzar la transferibilidad del modelo propuesto.

-Resultados:

- Consecución de un modelo de regulación piloto el cual abarca la provincia de Soria y la Montaña de Teleno (León), y con gran potencial transferible a otras comunidades autónomas.
- Elaboración del proyecto de la lonja micológica.
- Extensión de la red de establecimientos micoturísticos de calidad en la comunidad autónoma.
- Consolidación de la asociación internacional MYAS.

➤ **Proyecto LEADER + “Recursos Micológicos y Desarrollo Rural”.**

-Descripción: Es un proyecto de cooperación interterritorial a nivel regional de 19 Grupos de Acción Local vinculados a iniciativas LEADER+ y PRODER de la comunidad autónoma de Castilla y León. Cuenta con una base importante sustentada sobre los logros del MYAS, desarrollado en la convocatoria Life-Medioambiente, así como en el proyecto MYAS-Q: Micología y Calidad. Su principal propósito es sentar las bases finales de un modelo de puesta en valor y gestión sostenible de los recursos micológicos que aporte beneficios sociales, ambientales y económicos.

-Temporalidad: 2006 – 2007

-Presupuesto: 873.476,09€

-Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA).

-Ámbito de actuación: 19 comarcas forestales en regiones. Objetivo 1 de Castilla y León (España).

-Web: www.myas.info

-Objetivos:

- Conservación del recurso y sus hábitats, realizando un estudio y ordenación adecuada que evite malas prácticas, sobreexplotación y conflictos de uso.
- Mejorar la calidad y diferenciación de productos micológicos de Castilla y León.
- Promover una cultura de respeto, conservación y puesta en valor del recurso endógeno a través de la formación y educación ambiental de la población.
- Ampliar, mejorar y promociona una oferta micoturística regional en la comunidad autónoma.
- Favorecer la cooperación entre territorios, implicando en el proyecto a instituciones, asociaciones, población, etc.
- Fomentar el desarrollo integral sostenible del sector.

- Posibilitar la transferibilidad del proyecto alcanzado.
- Aumentar el valor añadido de las especies fúngicas a través de su transformación y su vinculación con el sector turístico.

-Resultados:

- Ha supuesto la proyección territorial de las acciones y de los cambios conseguidos a través del programa LEADER+ "Micología y Calidad". Reflejada en: contribución al desarrollo, mejora y ampliación de la normativa micológica existente en la comunidad autónoma, vinculación del recurso micológico con el sector turístico de la zona (itinerarios y rutas micoturísticas), creación de una cultura micológica (centro micológico, charlas educativas...), acciones de marketing y difusión (campana regional de marketing y difusión del proyecto).

➤ **Programa LEONARDO DA VINCI: Proyecto MYKOS.**

-Descripción: Proyecto desarrollado dentro del programa Leonardo Da Vinci, nace con el propósito de contribuir de forma muy activa en el desarrollo de la creación de una cultura micológica, a través de un sistema integrado de formación, cualificación, seguimiento, formación continua y creación de empleo, facilitando así el acceso en el medio rural de las nuevas tecnologías de la información para la formación, actuando así de apoyo al desarrollo de Nuevos Yacimientos de Empleo.

Se dirige principalmente a jóvenes, mujeres, discapacitados y trabajadores de empresas forestales, agroalimentarias y artesanas, tratando así de mejorar su capacidad de inserción laboral.

-Temporalidad: 3 años

-Entidad Responsable: IRMA S.L. Instituto de Restauración y Medio Ambiente.

-Objetivos:

- Desarrollo de un sistema formativo innovador que permite mejorar la capacidad de inserción laboral.
- Sensibilización e implicación de los colectivos destinatarios del proyecto y de todos los agentes sociales que trabajan en el medio rural representados en los socios nacionales y trasnacionales.
- Fomento del asociacionismo, trabajando en equipo y la formación continua.
- Mejorar las aptitudes y competencias individuales de los jóvenes, discapacitados y mujeres del medio rural.
- Perpetuación, autofinanciación y consolidación tanto del Telecentro piloto para la formación continua, como de las redes nacionales y trasnacionales, para hacer un seguimiento de la creación de empleo.

-Resultados:

- Creación de un módulo formativo (Técnico en aprovechamiento de hongos silvestres y su homologación) sobre hongos mocrorizógenos en los viveros y en la reforestación a través de la Política Agraria Común.
- Desarrollo de un Nuevo Yacimiento de Empleo en relación con la utilización sostenible de los bosques: selvicultura fúngica.

- Módulo de conocimiento, clasificación y determinación de los hongos comestibles y silvestres con la incorporación de nuevas tecnologías.
- Área específica de cultivo de hongos como desarrollo rural y fuente de empleo para personas discapacitadas.
- Creación de un itinerario formativo innovador para “guías micológicos” y especialistas en “micogastronomía”.

➤ **Proyecto MICODES (Micología, Conservación y Desarrollo)**



Fuente: <http://comarcadeguadix.com>

-Descripción: MICODES es un proyecto de cooperación nacional financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el marco de Proyectos de la Red Rural Nacional, que surge ante la necesidad de conservar y ordenar el entorno rural, a través de la valorización de los recursos micológicos (setas y trufas) de los distintos territorios que conforman el proyecto. También pretende dar respuesta al déficit de gestión sostenible que presenta el recurso endógeno, fomentando de esta manera su preservación, como herramienta base para el desarrollo turístico de estos territorios.

-Temporalidad: 2009-2013.

-Presupuesto: 573.250€.

-Beneficiario: Grupos de Desarrollo Rural Nacional (Integral, Sociedad para el Desarrollo Rural, Coordinador (Murcia), GDR Sierra de Segura (Albacete), GDR (Serranía de Cuenca (Cuenca), GDR Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel (Albacete), GDR Maxorata (Fuerteventura), GDR Altiplano de Granada y GDR Comarca de Guadix).

-Ámbito de actuación: 7 territorios vinculados a iniciativas Leader. Murcia (Noreste de Murcia – 13 municipios), Albacete (Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel - 25 municipios, Sierra de Segura – 12 municipios), Cuenca (Serranía de Cuenca – 73 municipios), Granada (Altiplano de Granada – 16 municipios, Comarca de Guadix – 32 municipios) y Fuerteventura (Maxarota – 6 municipios).

-Web: www.proyectomicodes.com

-Objetivos:

El objetivo general del proyecto es la conservación, valorización y difusión del conocimiento de los recursos micológicos y sus hábitats naturales, mediante la dinamización de un modelo de desarrollo rural sostenible y la creación de un marco de gestión integrado del medio ambiente, a través de la cooperación nacional.

- Objetivos específicos:
 - Creación de normativas de gestión sostenible de recursos micológicos.
 - Formación, divulgación y sensibilización en relación con el recurso micológico.
 - Integración en los sectores, productos de colectivos de la población desfavorecidos (jóvenes, mujeres, mayores...).
 - Fomento de la cultura e iniciativa empresarial en relación con los recursos micológicos.
 - Combinación de la investigación, la formación profesional, la educación ambiental y el control de la comercialización, circulándolos con un turismo de calidad.

-Resultados:

- Estudio y catalogación de los recursos micológicos y su aprovechamiento.
- Propuestas de regulación, ordenación normativa y gestión de los recursos micológicos.
- Programas de información dirigidos a monitores, guías micológicos, guardias forestales..., en relación con la micología, truficultura y respeto al medio ambiente.
- Jornadas, seminarios, ferias y cursos de concienciación dirigidos a distintos colectivos de la población.
- Fomento de voluntariado e iniciativas empresariales.
- Creación de espacio web y diseño de imagen.
- Iniciativas con los sectores de turismo y restauración (ferias, gastronomía, micología, etc.).
- Plantaciones y parcelas piloto de demostración de la producción y conservación de recursos micológicos mediante la aplicación de las nuevas tecnologías (planta micropropagada y micorrizada).
- Ferias y exposiciones micológicas.

8.1. INICIATIVAS PUESTAS EN MARCHA PARA LA GESTIÓN ACTIVA DEL RECURSO MICOLÓGICO ANDALUZ

A pesar de que los hongos son los seres vivos que más vidas humanas han salvado debido a las propiedades antibióticas de algunas de sus especies (un ejemplo es el *Penicillium* sps..., del que procede la penicilina y sus derivados), y de que han sido necesarios para la fabricación de los alimentos y bebidas más antiguas del mundo (pan, cerveza, vino o queso), hasta finales del s. XX podemos afirmar que han estado en el anonimato, pues estaban pasando desapercibidos por los círculos técnicos y conservacionistas andaluces, y es que al hablar de medio natural, solo se hacía alusión a los recursos florísticos y faunísticos, olvidando a los recursos micológicos, recursos que forman el hasta el momento el inexplorado Reino Fungi.

El creciente interés por distintas asociaciones micológicas y ayuntamientos de la comunidad irá consiguiendo que la micología como ciencia inicie un gran

esfuerzo divulgativo, logrando así un giro radical en materia de conservación y puesta en valor de los recursos micológicos andaluces.

En el s. XXI curiosamente los recursos naturales más valorados por la sociedad andaluza resultan ser las setas y trufas autóctonas, pareciendo ser este el fruto de un mayor conocimiento y concienciación de la población.

- **Plan CUSSTA “Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía”.**



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

-Descripción: El Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía (Plan CUSSTA) es una iniciativa de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del territorio, el cual supone un ambicioso reto que propone al monte mediterráneo andaluz como base de un nuevo modelo de desarrollo rural impulsando un alto grado de participación social.

-Año de Inicio: 2001

-Órgano promotor: Junta de Andalucía.

-Ámbito de actuación: las 8 provincias de la Comunidad Autónoma Andaluza.

-Web: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web>.

-Objetivo General: Su propósito es la conservación, disfrute y uso sostenible del recurso micológico andaluz, garantizando así su gestión sostenible y evitando que ninguna especie llegue a verse amenazada.

-Resultados:

- Creación del Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA).
- Delimitación de zonas de reserva de hongos.
- Creación de la primera Lonja Micológica europea.
- Creación de 8 puntos de información micológica y 8 rutas seteras.
- Elaboración de paquetes micoturísticos.
- Avances en el borrador de la normativa andaluza en cuanto a regulación de usos.
- Desarrollo de la Lista y Libro Rojo de hongos amenazados.

Desde la Conserjería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, como consecuencia del cada vez más patente papel de los hongos en el monte mediterráneo como actores de procesos ecológicos fundamentales, así como del conocimiento de la amenaza a la que algunos taxones se encuentran sometidos (Moreno, Guirado, 2004), y en respuesta a la sensibilidad social, en el año 2001 se puso en marcha un plan que sería pionero, tanto en el ámbito español como en el europeo, en la gestión de este valioso recurso endógeno. El proyecto recibió el nombre de “Plan de Conservación y Uso sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía (Plan CUSSTA)”, y su primer director fue Sr.

Baldomero Moreno Arroyo. En actualidad la señora Laura Raya es la encargada de dirigirlo.

Cinco fundamentales líneas de actuación forman la estructura del Plan CUSSTA, aunque hemos de decir que la investigación aplicada, la cual se basa en criterios científicos, es una de las bases sustentadoras del mismo. Ha continuación se desarrollan las vertientes del plan:

- Participación Social y educación ambiental, a través de la organización y participación en distintas jornadas, cursos, seminarios, congresos y exposiciones a lo largo de todo el año. Incorpora también la elaboración de material didáctico y divulgativo con el fin de conseguir la interactividad (guías, manuales, folletos, trípticos, unidad didáctica, carteles, etc.). Este tipo de acciones son puestas en marcha en aquellas poblaciones rurales andaluzas con mayor potencialidad micológica, y con aquellos colectivos sociales que más directamente se encuentran relacionados, como es el caso de Asociaciones Micológicas, Agentes de Medio Ambiente, Agentes de desarrollo local, Inspectores de Sanidad, colectivos educativos, etc.
- Investigación, ya que es considerada una pieza básica para el desarrollo y éxito del programa de actuaciones, pues facilita a los gestores el conocimiento necesario para actuar racionalmente. Las líneas generales de investigación puestas en marcha son las siguientes:
 - Creación de un inventario de especies, el cual vio la luz en el año 2003 y fue denominado IMBA (Inventario Micológico Básico de Andalucía), en el que se encuentran catalogadas más de 3.800 especies de setas y trufas, confirmándose así que Andalucía es la Región Europea con mayor diversidad micológica.
 - Productividad de setas y trufas, a través de una gestión sostenible.
 - Viabilidad de micorrizaciones en plantaciones vegetales al igual que en labores de restauración de la cubierta vegetal y control de la erosión.
 - Seguridad sanitaria y toxicológica de las principales y más conocidas setas comestibles.
- Conservación, por medio del fomento de actuaciones destinadas a la preservación de las especies y de sus hábitats, desarrollando una serie de medidas de protección en aquellas zonas de interés micológico, y sobre las poblaciones fúngicas que están más amenazadas. Es por esto que se empieza a elaborar la “Lista Roja de las Setas y Trufas Andaluzas”, de la cual hablaremos más tarde. También tiene previsto potenciar las relaciones ambióticas entre hongos, flora y fauna consiguiendo que finalmente todas las actuaciones de gestión propicien una mayor integración del ecosistema.
- Uso sostenible del recurso endógeno, orientado en dos líneas concretas:
 - Micoturismo, con la puesta en valor del recurso mediante la elaboración de un programa precursor del turismo asociado a las setas, basado en 8 Puntos de Información Micológica (PIM), uno por provincia, 8 Rutas Micológicas, Gastronomía Micológica, etc., y la creación de un Jardín Micológico, el único que hasta hoy existe en toda Europa.

-Aprovechamiento y comercialización de setas y trufas, con el fin de conseguir esa derrama económica en el medio rural.

- Regulación de usos, fruto de la necesidad de ordenar los usos, hacerlos sostenibles y velar por la protección de las especies fúngicas, se emprenden varias acciones destinadas a la elaboración de una regulación propia. Es por este motivo por el que el Plan establece el encargo a la Universidad de Córdoba de la gestación de unas líneas directrices, fundamentadas en un previo y amplio proceso de participación de todas aquellos colectivos sociales implicados, ya que solo así se podría alcanzar un óptimo grado de consenso social.

A continuación se muestran algunas de las actuaciones emprendidas por el Plan CUSSTA:

El Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA).

Para poder gestionar de forma sostenible este recurso natural, primero se ha de conocer la diversidad micológica andaluza y su distribución a lo largo del territorio, es decir, conocer tanto el alcance como la envergadura de lo que se pretende gestionar. Hasta la fecha, el desconocimiento y la dispersión de datos existente sobre las setas y trufas de Andalucía estaban imposibilitando el desarrollo de esta gestión. Es por este motivo, por el que la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio en 2003 plantea la elaboración del primer inventario micológico regional coordinado, el cual como bien decíamos anteriormente sería denominado Inventario Micológico Básico de Andalucía, IMBA.

El trabajo de investigación y catalogación de la diversidad fúngica presente en Andalucía se desarrolló en colaboración con distintas universidades y asociaciones micológicas andaluzas, durante aproximadamente un año y medio de duración. El proyecto se lleva a cabo a través de la realización de consultas en colecciones de herbarios micológicos, la recopilación de las citas bibliográficas y la compilación de toda la información de campo obtenida mediante las sucesivas campañas de muestreo realizadas en los distintos ecosistemas andaluces.



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

Según la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, los objetivos del IMBA fueron los siguientes:

- Recopilar toda la información sobre la diversidad fúngica andaluza (macromicetos) que se consideraba dispersa en herbarios españoles y en numerosas publicaciones de carácter científico o divulgativo, nacionales o extranjeros.
- Recopilar información sobre el terreno a través de las campañas de muestreo.
- Catalogar la información recopilada de los taxones.
- Elaborar una herramienta informática que apoyase, por un lado, la toma de decisiones en la gestión al medio natural y que, por otro lado, permitiese un mejor conocimiento de la diversidad, distribución y ecología de los hongos andaluces, así como la divulgación y el acercamiento al público de distintos aspectos relacionados con el mundo de los hongos.

Una consecuencia directa del cumplimiento de los objetivos del IMBA fue la creación de un herbario institucional que centralizase la diversidad de especies de macromicetos de Andalucía. Las muestras depositadas son testigos válidos de referencia ante la comunidad científica internacional que permiten comprobar, corregir o actualizar la existencia de las especies que conforman la diversidad fúngica andaluza. Dichas muestras constituyen el grueso del herbario JA (Junta de Andalucía) y en la actualidad es reconocido internacionalmente desde el año 2003 (IndexHerbariorum), (Plan CUSSTA, 2001).

Toda la información obtenida y elaborada se encuentra integrada en una base de datos que es gestionada dinámicamente por Internet mediante una aplicación informática (BD-CUSSTA), desde la misma, pueden elaborarse consultas que relacionen los taxones con caracteres ecológicos o geográficos y viceversa, al igual que también permite el volcado de datos para la posterior elaboración de etiquetas de herbario, listados, informes con gráficas, estadísticas o mapas de distribución.

Estudio bromatológico y toxicológico de las principales setas comestibles de Andalucía

Debido al gran interés culinario despertado por las especies fúngicas andaluzas, se encargó al Dpto. de Bromatología y Toxicología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba un estudio bromatológico y toxicológico con el propósito de averiguar la seguridad sanitaria y los componentes nutricionales de estos preciados recursos del monte mediterráneo utilizados como alimentos.

En total fueron analizadas 602 muestras de 9 especies distintas de setas predominantes en la región andaluza, en concreto fueron las siguientes: Seta de chopo (*Agrocybeaegerita*), Tana (*Amanita caesarea*), Tentullo (*Boletusaereus*), Chantarella (*Cantharelluscibarius*), Nízcalo (*Lactariusdeliciosus*), Gallipierno (*Macrolepiota procera*), Colmenilla (*Morchellaspp*), Seta de cardo (*Pleurotuseryngii*) y Criadilla de tierra (*Terfezia arenaria*).

Los componentes detectados fueron: plomo, cadmio, mercurio, arsénico, cobre, hierro, cina, magnesio, calcio, fósforo, magnesio, sodio y potasio. Los resultados obtenidos sirvieron para elaborar una serie de consejos básicos en cuanto a la recolección de setas, los cuales fueron publicados en formato divulgativo.

Reforzamiento de poblaciones fúngicas:

Trufa Negra

En el invierno del año 2003, se llevó a cabo la primera actuación destinada a reforzar las poblaciones naturales de trufa negra (*Tubermelanasporum*), concretamente en las provincias de Jaén y Granada, en una superficie de 28,55 has (11.420 plantas). Partieron de material genético y autóctono de la zona (bellota y trufa), los cuales tras su recolección fueron tratados en viveros especializados para conseguir la encina micorrizada que después se plantó en campo.



Fuente: <http://www.trufasrius.com>

Seta de Cardo

También se puso en marcha la primera repoblación de seta de cardo en la región andaluza, siendo hasta el momento, la primera que se iba a llevar a cabo en toda Europa. Para ello se aplicaron técnicas de siembra directa en el campo de esta especie, creando así pequeñas parcelas productoras. Para la ejecución del proyecto, primero se plantaron los cardos en poblaciones semejantes y una vez que el cardo llegaba a su madurez biológica, se inoculaba en campo la seta. La seta de cardo está considerada como una de las variedades más deliciosas que existen, es por ello que cuentan con un significativo potencial gastronómico y económico, aparte del gran valor recreativo y de esparcimiento que presentan. El objetivo principal de esta iniciativa, fue ayudar a paliar los efectos de la recolección incontrolada que había estado sufriendo la especie durante mucho tiempo, evitando así su extinción y promoviendo su uso sostenible.



Fuente: <http://saludybuenosalimentos.es>

Trufa del Desierto

En las provincias de Almería y Granada también se realizaron plantaciones de jarilla almeriense (*Helianthemum almeriense*) micorrizada con trufa del desierto (*Terfezia claveryi*), constituyendo la mayor plantación de esta especie realizada en Europa.

Al valor que supone para el medio natural la plantación de vegetales silvestres como medio de restauración de la vegetación y control de la erosión, se suma el valor gastronómico, económico y social de las fructificaciones o turmas que surgen asociadas a la jarilla (Plan CUSSTA, 2001).

Esta variedad fúngica cuenta con importantes y positivas cualidades dietéticas, pues por su contenido proteico, fibras, ácidos grasos insaturados (ej. Linolénico), y su capacidad antioxidante, la hacen que sea considerada un alimento completo y muy equilibrado.

Además de las plantaciones anteriormente nombradas, según la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio también se desarrollaron ensayos de inoculación directa en campo y micorrización de alcornoque (*Quercus Suber*), con tentullo (*Boletus aereus*) y pino piñonero (*Pinus pinea*) y pino carrasco (*Pinus alepensis*) con niscaló (*Lactarius deliciosus*), como herramienta de restauración forestal en zonas degradadas del Parque Natural de Sierra Norte (Sevilla), Espacio Natural de Doñana (Huelva) y Parque Natural de Sierras Subbéticas (Córdoba).



Fuente: <http://millenio.wordpress.com>

Exposición Itinerante de setas y trufas

Otra de las actuaciones emprendidas por el Plan CUSSTA fue la creación de una exposición itinerante, la cual se compone por distintos paneles informativos, mediante los que se pretende dar a conocer a la sociedad la importancia de las setas y trufas desde el punto de vista histórico, social, medioambiental y comercial.

La 1ª Exposición Itinerante fue presentada en otoño de 2003, contando con la colaboración del Departamento de Biología Vegetal de la Universidad de Alcalá de Henares (Madrid), desde entonces, ha estado presente en cerca de 50 localidades andaluzas, pues su gran aceptación social la hacen estar presente año tras año en jornadas y ferias micológicas de cada provincia andaluza durante las campañas de primavera y otoño.

Resultó ser un elemento muy útil de educación ambiental accesible a todo tipo de público, pues el desconocimiento existente sobre este valioso patrimonio de los montes andaluces, le estaba restando productividad y protagonismo. Por este motivo su demanda por parte de distintos organismos públicos, colectivos relacionados, asociaciones micológicas y conservacionistas, es constante.



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

Campaña de identificación de especies “No te confundas”

Con el fin de evitar posibles intoxicaciones en aquellas poblaciones donde predominan los recursos fúngicos, la Consejería de Medio Ambiente inició en 2003 una campaña denominada “No te confundas”. Con ella se pretendió informar y advertir al inexperto en micología de la existencia de ciertas especies tóxicas muy similares a las especies tradicionales comestibles, y que una simple confusión puede llegar a tener consecuencias nefastas para la salud. Para la mejor demostración de que es fácil llegar a la confusión, y para la concienciación de que a la hora de la recolección debe primar siempre la prudencia, se tomaron a modo de ejemplo dos especies muy semejantes estéticamente, pero muy distintas en cuanto a toxicidad. Estas fueron el gurumelo (*Amanita ponderosa*) de gran interés culinario y socioeconómico, pues es considerado una de las setas más deliciosas que existen, y el hecho de que sea un recurso escaso e inexistente en otros lugares le otorga especial apreciación, y la otra especie fue “su doble venenosa” conocida como *Amanita verna*, especie considerada como una de las más tóxicas del mundo.

Puntos de Información Micológica (PIM)

Con el propósito de acercar el Reino Fungi a la sociedad, transmitiendo todos los conocimientos necesarios para fomentar el uso sostenible y ordenado del preciado recurso micológico, y concienciar al público de que es un verdadero elemento de atracción para el turismo de naturaleza y de gran calidad medioambiental, en el año 2004, de la mano de la Conserjería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, se puso en marcha la creación de 8 Puntos de Información Micológica, con el objetivo de que cada provincia contase con su propio PIM. Al día de hoy, son siete PIM que han sido oficialmente inaugurados, estando ubicados en los municipios de Aracena (Huelva), Jimena de la Frontera (Cádiz), Siles (Jaén), Abla (Almería), Iznalloz (Granada), Santa María de Trassierra (Córdoba), El Colmenar – Estación de Gaucín, y Cortes de la Frontera (Málaga). La provincia de Sevilla es la que aún no cuenta con su PIM, aunque según fuentes oficiales, se tiene prevista la instalación del mismo en el municipio Constantina (Sevilla).

Jardín Micológico y Centro Andaluz Micológico “La Trufa”

Carretera CO-8211 (De A-339 a Fuente Alhama por Zagrilla Baja y el Esparragal) Km. 7,25 - Priego de Córdoba (Córdoba)

Tel. de contacto, información y reservas: 671 599 562

E-mail: jmicologico.latrufa.cma@juntadeandalucia.es

Horario de visitas: De lunes a viernes de 10:00 a 14:00

Sábados y domingos de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00.

Cerrado los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero.



Fuente: www.juntadeandalucia.es

El 13 de enero de 2011 fue inaugurado el Jardín Micológico y Centro Andaluz de Micología “La Trufa” en la aldea de Zagrilla, término municipal de Priego de Córdoba, contando con una superficie de 14.000 m².

Las instalaciones constan, por un lado, del Jardín Micológico, y por el otro, del Centro Andaluz de Micología. Enmarcado dentro de la Red de Jardines

Botánicos de Andalucía, el Jardín Micológico es el único asociado a setas y trufas de toda la Comunidad Autónoma Andaluza, siendo a su vez el primer Jardín Micológico de Europa.

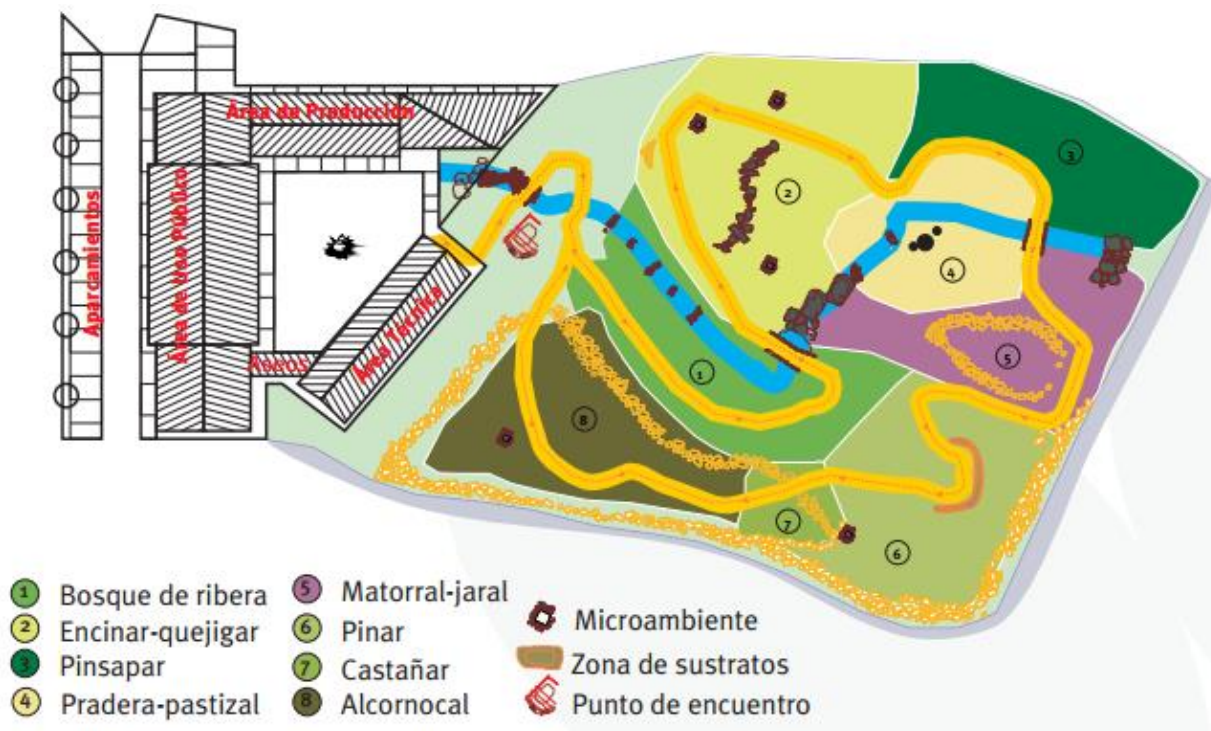
Su originalidad y singularidad, su valor conservacionista, y la vertiente de uso público y educativa que se pretende desarrollar, supone una oferta destacada a través de la cual se pretende conseguir la atracción social necesaria para favorecer la sostenibilidad de todo su conjunto.

En cuanto a los objetivos que el Jardín Micológico pretende alcanzar destacan: promover el conocimiento sobre la micología (importancia para el monte andaluz, rentabilidad...), potenciar la conservación e investigación de las especies fúngicas andaluzas, fomentar una actividad micológica sostenible (aprovechando su potencial turístico y económico,) y realizar campañas y programas de educación ambiental destinados a los distintos sectores de la sociedad andaluza.

El jardín cuenta con ocho zonas al aire libre donde se han recreado los sistemas naturales más representativos de Andalucía como: el alcornocal, pinar, encinar, quejigal, bosque de ribera, matorral, pinsapar y pradera, donde hongos micorrizógenos y sapróbios son inoculados. A su vez, cada árbol o arbusto es micorrizado con la seta que corresponda, aportándole los substratos necesarios (paja, estiércol, madera, etc.) para que ésta pueda desarrollarse en condiciones óptimas. Las especies fúngicas que se pretenden producir son: faisán, colmenilla, gurumelo, niscaló, rúsula, tana y boletos.

Todo el proceso se interpreta mediante maquetas y paneles interactivos, los cuales acompañan al visitante a lo largo de los senderos.

A continuación se muestra un plano del Jardín:



Fuente: www.granadanatural.com

Por otro lado encontramos el Centro Andaluz de Micología, el cual lo forman el resto de instalaciones que se plantean según la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, como una entidad sin fines lucrativos que contribuye a la difusión de las actividades de las asociaciones micológicas, así como a prestar apoyo a la mayor de la competitividad de universidades, centros de investigación y empresas, mediante el perfeccionamiento tecnológico y la inoculación y transferencia de resultados.

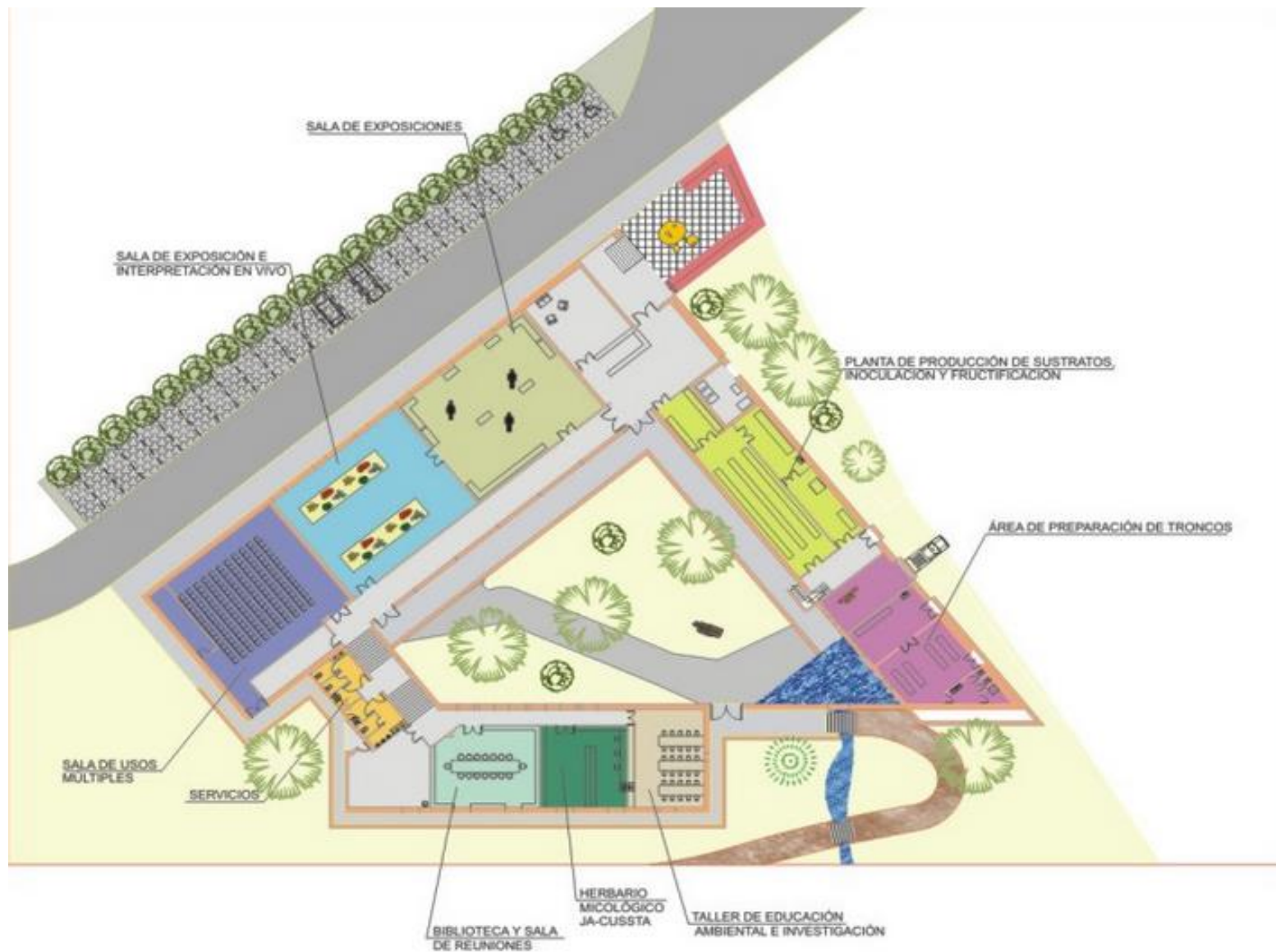
Para poder llevar a cabo sus acciones de I+D+I, en materia micológica, el Centro Andaluz de Micología dispone de las siguientes instalaciones:

- Módulo o planta de producción de setas y trufas, la cual se compone de:
 - Sala de preparación de sustratos.
 - Sala de esterilización.
 - Sala de inoculación.
 - 7 cámaras de inoculación y fructificación.
 - Una sala microclimática de setas en vivo (compuesta por una amplia variedad de setas bajo un microclima adaptado a las condiciones necesarias para la fructificación de los hongos).

Para el desempeño de sus labores dispone del siguiente material técnico: una cabina de flujo laminar horizontal, material para la climatización de saprobios, distintas cámaras de producción, autoclaves, y cámaras de esterilización con UV.

- Un módulo de educación, sensibilización micológica y micoturismo:
 - Dos salas de interpretación (a través de paneles y elementos interpretativos, se pretende dar a conocer las especies fúngicas más relevantes de Andalucía, sus ciclos biológicos y su integración en nuestros ecosistemas)
 - Una galería interpretativa
 - Una sala de audiovisuales (acoge congresos, conferencias, jornadas...).
 - Un aula de formación (donde se imparten talleres con prácticas de microscopía como introducción al mundo de los hongos).
- Un módulo técnico-científico y administrativo, compuesto por:
 - Un archivo-almacén
 - Un laboratorio científico
 - Una sala de técnicos de investigación
 - Un fungiaro
 - Biblioteca micológica
 - Sala de reuniones
 - Un despacho de dirección

A continuación se presenta el plano del Centro Andaluz de Micología, con sus distintas dependencias:



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/portalweb/menuitem>

A lo largo del interesante recorrido una original exposición de esculturas gigantes setas y hongos, decoran cada rincón. Estas piezas fueron realizadas por un artista sevillano llamado Marcos Domínguez Alonso, y entre ellas destacan el conjunto de Armillaria Mellea de bronce o las bellotas o trufas de verano (situadas en la entrada del edificio), la Myriostoma Coliforme /seta salero (situada en la entrada al jardín), o la llamativa Anmanita Ponderosa realizada en piedra (situada en la zona dedicada al ecosistema del pastizal).



Fuente: subbeticanatural.blogspot.com

Desde el Jardín Micológico “La Trufa” se realizan visitas guiadas gratuitas para grupos (escolares, 3ª edad, asociaciones...), bajo previa reserva de la misma.

En el Anexo 1. Encontramos el tríptico informativo sobre el Jardín Micológico, el cual es entregado a todos sus visitantes.

Rutas Micológicas

En 2004, también se crearon 8 rutas micológicas, una por provincia, las cuales fueron editadas en lenguaje ameno y asequible a todo tipo de público, con el propósito de dar a conocer un poco más las setas y frutas de Andalucía, a la vez que se disfruta del monte mediterráneo andaluz.



Fuente: www.wobirdsonestone.es

Unidad Didáctica

Del seno de las Consejerías de “Medio Ambiente” y “Educación y Ciencia” de la Junta de Andalucía, nació la primera Unidad Didáctica oficial sobre las setas y trufas de Andalucía, la cual fue bautizada con el nombre de “El Reino Oculto de los Hongos”. Un instrumento muy útil para emplearlo en el aula y en los programas educativos de los centros, pues en ella quedan plasmados los

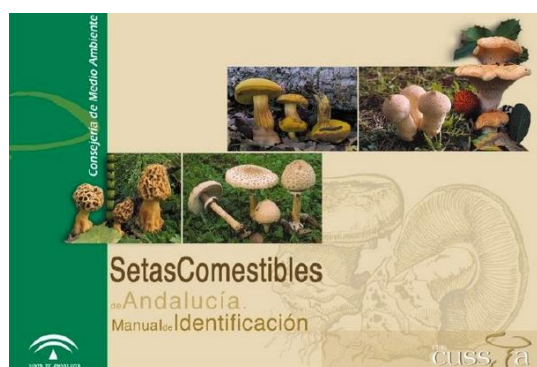
procesos biológicos del recurso micológico, y su gran importancia ambiental y socioeconómica. De esta forma la Unidad Didáctica consigue una participación activa en los programas educativos de conservación y uso sostenible del recurso, los cuales son llevados a cabo por la administración ambiental andaluza.

Publicaciones

Desde la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio con el propósito de dar soporte al programa de participación social y educación ambiental, se han editado varios materiales de carácter divulgativo, tales como: trípticos, carteles, pegatinas, de entre los que destacan estas publicaciones:

- El libro “Tesoros de Nuestros Montes. Trufas de Andalucía”
- “Manual de truficultura andaluza”
- “Manual de Setas Comestibles”
- Manual de buenas prácticas del Recolector de Setas”

Además de la creación de un CD sobre “Consejos Básicos para la Recolecta de Setas”, y la Unidad Didáctica “El Reino Oculto de los Hongos”, de la cual hablábamos anteriormente.



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

Regulación de Usos

En 2002, la Consejería de Medio Ambiente comienza a mover los hilos sobre la regulación de usos y encarga al Dpto. de Biología Vegetal de la Universidad de Córdoba la elaboración de unas Directrices Técnicas, las cuales serían la base del texto jurídico que sobre la regulación de la conservación y uso sostenible de las setas y las trufas de Andalucía, se tenía pensado publicar. A la hora de elaborar tales directrices, se pidió la participación activa de todos aquellos organismos y público que tuvieran una estrecha relación y conocimiento sobre el tema (Asociaciones Micológicas Andaluzas, Ayuntamientos implicados y personas entendidas), para ello se les envió el texto, pues creyeron muy oportunas y necesarias todas aquellas observaciones que éstos pudieran aportar. Un año más tarde, la Consejería comienza a dar forma jurídica a las Directrices, y empieza a desarrollar el primer borrador de Decreto.

Según la directora del Plan CUSSTA, Laura Raya, la normativa específica para la conservación y uso sostenible de las setas y trufas de Andalucía aún no está

aprobada, pues el borrador aún sigue elaborándose. Es por esta razón que la normativa que actualmente está regulando la actividad micológica es la relacionada con temas forestales y de fauna y flora, esta misma que exponemos a continuación:

La Ley 2/1992, de 15 de junio, Forestal de Andalucía, establece acerca de los aprovechamientos que la administración forestal puede regular, a través del *Artículo 64.3. La Administración Forestal podrá regular el aprovechamiento de la caza y la pesca, los pastos, frutos, resinas y otros de carácter secundario, cuando se realicen de modo que pudieran producir efectos ecológicos negativos sobre la conservación de la fauna, la vegetación, el agua o el suelo.*

Además, esta ley establece la obligatoriedad en montes particulares de necesitar autorización para los usos y aprovechamientos forestales (*Artículo 44.1. En los términos previstos en la presente Ley, son actuaciones de carácter obligatorio para los titulares de terrenos forestales: d) El sometimiento al régimen de autorización administrativa para los cambios de cultivos, usos y aprovechamientos forestales).*

En su reglamento, el Decreto 208/1997, de 9 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento Forestal de Andalucía, se procede al desarrollo de la Ley 2/1992 prestando especial atención a la ordenación de los distintos usos y aprovechamientos, se establece en su *Título VI: Usos y aprovechamientos que se consideran aprovechamiento forestal toda utilización de los recursos del monte, incluyendo: viii. Setas u hongos (Artículo 94. Aprovechamientos forestales), La realización de usos y aprovechamientos en terrenos forestales se someterá a previa autorización, notificación o adjudicación, según los casos, y deberá ajustarse, en todo caso, a los Proyectos de Ordenación de Montes o Planes Técnicos y, en su caso, a las instrucciones, autorizaciones o concesiones aprobadas con arreglo a lo previsto en este Reglamento (Artículo 95. Requisitos).*

Para propietarios privados, la realización de cambios de cultivo, usos y aprovechamientos forestales en montes particulares se someterán al régimen de autorización administrativa previa o notificación regulado en el Título VI de este Reglamento (*Artículo 73. Cultivos, usos y aprovechamientos).*

Por otra parte, la Ley 8/2003, de 28 de octubre, de la flora y la fauna silvestres, establece entre sus fines la preservación de la biodiversidad y la conservación de la flora y la fauna silvestres, incluyendo también a los hongos y sus hábitats, así como la ordenación de sus aprovechamientos. *El Artículo 31.1., establece que “toda actividad de aprovechamiento de las especies silvestres a que se refiere el artículo anterior requerirá autorización administrativa y, en su caso, la redacción de un plan técnico en los términos que reglamentariamente se establezcan”. Sin embargo, “no requiere autorización administrativa la recogida esporádica en pequeñas cantidades de ejemplares de especies silvestres de invertebrados, plantas y hongos en los lugares y fechas tradicionales, siempre que la misma no entrañe riesgo de desaparición local de la especie”.*

Además, para la comercialización alimenticia de setas, hay una normativa nacional, que es el Real decreto 30/2009, de 16 de enero, de condiciones sanitarias para la comercialización.

Lista y Libro Rojo de hongos amenazados

Pese a la gran riqueza y diversidad micológica existente en el monte mediterráneo andaluz, el aprovechamiento desordenado y las malas prácticas de recolección que se habían estado realizando hasta el momento, han hecho peligrar la reaparición y crecimiento de algunas variedades fúngicas, convirtiéndolas así en especies amenazadas y en peligro de extinción.

Con el propósito de paliar dicho problema, en el año 2005, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, empieza a elaborar la Lista Roja de Hongos Amenazados de Andalucía, la cual prometía ser una eficaz herramienta de conservación de la diversidad fúngica andaluza. El primer paso que se dio para la confección del documento fue la realización de una profunda revisión (cualitativa y cuantitativa) del estado de conservación en el que se encontraban los recursos micológicos de Andalucía, a través de la información contenida en el Inventario Micológico Básico de Andalucía. Tras finalizar la revisión, se elaboró el Inventario de Hongos Amenazados de Andalucía, donde quedó recogida una exhaustiva descripción sobre cada una de las especies incluidas en el mismo, estudiándose a su vez la distribución, frecuencia, hábitat y comportamiento ecológico, al igual que la caracterización de los riesgos que pueden sufrir, todos los agentes de perturbación a los que están expuestos y sometidos, y la propuesta de medidas de conservación que deben llevarse a cabo para su aprovechamiento sostenible.

El hecho de que la Comunidad Autónoma se convirtiera en la comunidad pionera en esta materia, le permitió actuar como anfitriona en la constitución del “Grupo de Trabajo Hispano-Luso para la Conservación de Hongos”, en la 1ª Reunión Técnica sobre Hongos Amenazados que se celebró en Córdoba, en la cual se fijaron las bases para el desarrollo de una lista Roja Nacional. Debido a la importancia adquirida por el Gobierno Autonómico en materia de conservación de la diversidad fúngica andaluza, el European Council Conservation of Fungi (ECCF, Consejo Europeo para la Conservación de los Hongos, el cual fue creado en 1985, y cuenta con el apoyo de 80 representantes de casi todos los países europeos, su principal objetivo es promover la conservación de los hongos a nivel europeo) eligió a Córdoba como escenario para la celebración del VIII Encuentro, evento donde se desarrollarían talleres para la elaboración de la Lista Roja Europea y donde tuvieron representación 30 países.

En 2007 tuvo lugar la celebración, en la capital cordobesa, la “I Conferencia Mundial sobre Conservación y Uso Sostenible de los Hongos Silvestres. World Fungi 07”, en la cual se dieron cita los mayores expertos micológicos a nivel mundial. El principal objetivo del acto fue analizar las distintas temáticas que se encontraban relacionadas con la micología y exponer las bases para futuras actuaciones emprendidas a nivel mundial. Al finalizar el evento, Córdoba fue declarada como Córdoba “Hongos de la Tierra”, siendo así pionera a nivel mundial en dicha materia.

En 2008 fue cuando la primera Lista Roja de Hongos Amenazados de Andalucía ve la luz. Esta lista junto con el conjunto de actuaciones nombradas anteriormente, sirvieron de guía y apoyo para el inicio de la selección de especies que debían ser incluidas en el Libro Rojo de Hongos Amenazados de

Andalucía, documento que fue finalizado y publicado en el año 2010. En él, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, recoge todas aquellas especies que se encuentran en peligro de extinción y aquellas medidas a utilizar para la protección y conservación de las mismas.



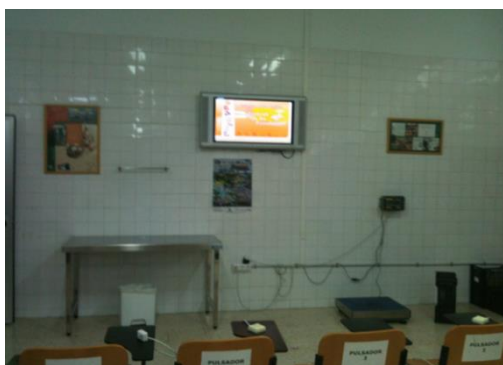
Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

I Lonja Micológica de Andalucía

El 28 de diciembre de 2004 la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, en colaboración con el Ayuntamiento de Jimena de la Frontera (Cádiz), inauguró la primera Lonja Micológica de Andalucía, primera en España, y también en Europa. La lonja se constituye como un punto de encuentro para recolectores y mayoristas, potenciándose así el sector y regularizando su comercio, pues el precio base de los manjares se fija en función de los mercados nacionales.

El funcionamiento de las instalaciones es similar al de las lonjas dedicadas a la comercialización de otros productos (pescado o fruta). Cuando un recolector llega con un lote de setas, este pasa a ser subastado entre los comerciantes interesados en su adquisición (estos deben estar inscritos en un listado que elabora el Ayuntamiento de la localidad). La especie más comercializada es la chantarella, por delante de la amanita cesarea y boletus.

Las instalaciones cuentan con una cámara frigorífica, donde se pueden almacenar la producción de varias jornadas, así como un almacén y una zona de servicios. Estas son única y exclusivamente utilizadas para las pujas, permaneciendo abierta todos los días de 16:00 a 20:00 durante la temporada de setas, la cual suele comprender los meses desde octubre a marzo.



Fuente: www.juntadeandalucia.es

Entre los beneficios que la Lonja Micológica aporta, cabe destacar:

- A través de la normalización de los precios en las subastas que en ella tienen lugar, se consigue hacer el sector más competitivo, evitando así su monopolización por los antiguos mayoristas.
- Se regula el aprovechamiento y gestión sostenible del recurso micológico.
- Aporta a los consumidores todas las garantías sanitarias y de seguridad adecuadas en cada uno de los lotes que en dicha lonja se pueden adquirir, pues es la única infraestructura presente hasta el momento en Andalucía, capaz de aportar esta serie de datos tan necesarios en la cadena de transformación a la que hoy en día han de someterse los alientos.
- Actúa como un gran reclamo turístico para la zona, causando esto un importante efecto multiplicador para el entramado empresarial del territorio (restaurantes, alojamientos, empresas de ocio o comercios locales).
- Potencia la creación en la zona de empresas transformadoras del recurso micológico, impidiendo así la fuga de su valor añadido.
- Ha convertido a la provincia de Cádiz, concretamente al municipio de Jimena de la Frontera, en todo un referente autonómico y nacional sobre la comercialización regulada de setas, pues ya no solo mayoristas de la propia comunidad participan en las subastas, sino que también se desplazan desde otras comunidades autónomas.

9. ESTUDIO DE ANDALUCÍA COMO DESTINO MICOLÓGICO

9.1. ANÁLISIS FÍSICO DE ANDALUCÍA, ESCENARIO DE NUESTRO TRABAJO

Andalucía es una comunidad autónoma de España, y está compuesta por ocho provincias: Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla.

Se encuentra situada al sur de la península ibérica; limitando al oeste con Portugal, al norte con las comunidades autónomas de Extremadura y Castilla-La Mancha, al este con La Región de Murcia y al sur con el océano Atlántico, el mar mediterráneo y Gibraltar.

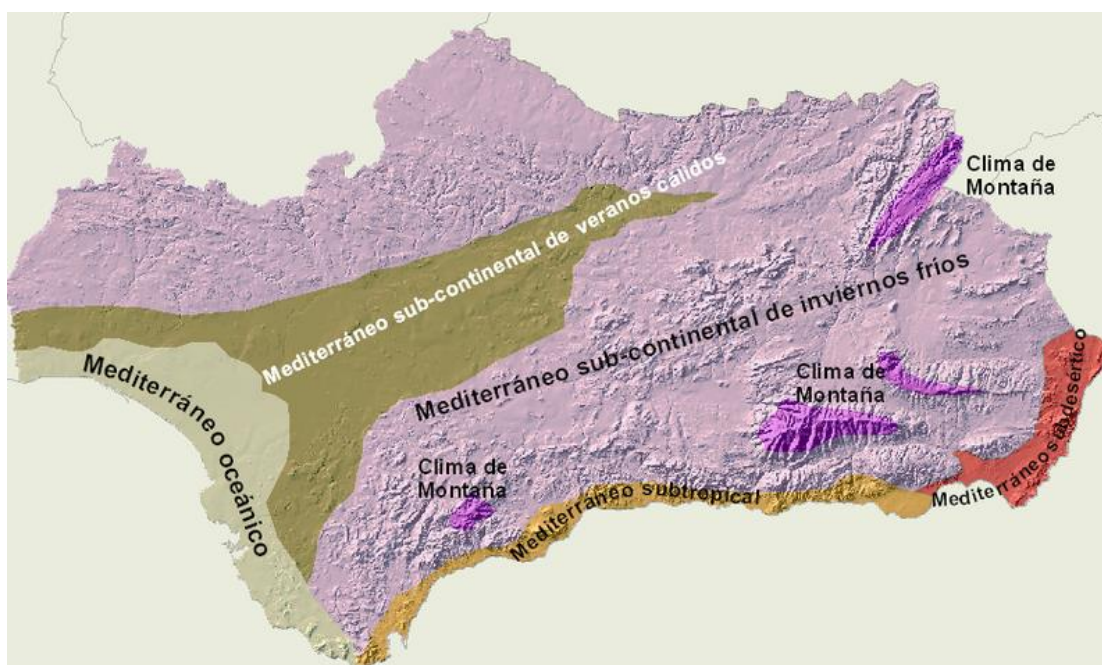
El territorio andaluz tiene una extensión de 87.597 km², equivaliendo al 17,3% del territorio español. Es la comunidad más poblada de España (8.440.300 habitantes en 2.013 según el INE) y la segunda más extensa, esto explica su peso en el conjunto del país.

Se localiza en una latitud entre los 36⁰ y los 38⁰ 44' N, en la zona templado-cálida de la Tierra, dando a su clima características muy definitorias como la bonanza de sus temperaturas y la sequedad de sus veranos. Sin embargo, en el amplio marco definido por sus límites existen unos grandes contrastes internos. De esta forma, se pasa de las extensas llanuras litorales del río Guadalquivir – a nivel del mar – a las zonas más altas de la península en Sierra Nevada. Contrasta la sequedad del desierto de Tabernas con el Parque Natural de la Sierra de Grazalema, la más lluviosa de España. Más significativo, si

cabe, es el tránsito de las cumbres nevadas del Mulhacén a la costa subtropical granadina, a escasos 50 km.

En cuanto a su clima, existe gran diversidad de tipos climáticos en las diferentes zonas de la comunidad (Clima Mediterráneo Oceánico, Mediterráneo Sub-Continental de veranos cálidos, Mediterráneo Sub-Continental de inviernos fríos, de Montaña, Mediterráneo Subtropical y Mediterráneo Subdesértico) (Ver Mapa), encontrándose en su totalidad dentro del dominio climático mediterráneo, caracterizado por el predominio de altas presiones estivales – anticiclón de las Azores-, que traen como consecuencia la típica sequía estival, rota en ocasiones con precipitaciones torrenciales, y temperaturas tórridas. En invierno, los anticiclones tropicales se desplazan hacia el sur y permiten que el frente polar penetre en el territorio andaluz. La inestabilidad se acrecienta y las precipitaciones se concentran en los períodos de otoño, invierno y primavera.

Esta gran diversidad de climas son los que originan la gran riqueza y contrastes paisajísticos que presenta Andalucía.



Fuente: Wikipedia.

Con respecto a las temperaturas, hemos de añadir que son muy suaves, registrando una media anual superior a 16°C , con valores urbanos que oscilan entre los $18,5^{\circ}\text{C}$ de Málaga y los $15,1^{\circ}\text{C}$ en Baeza. En gran parte del Valle del Guadalquivir y de la costa mediterránea, la media se sitúa en torno a 18°C . El mes más frío es enero ($6,4^{\circ}\text{C}$ de media en Granada) y los más calurosos julio y agosto ($28,5^{\circ}\text{C}$ de media), siendo Córdoba la capital más calurosa seguida de Sevilla.

En el caso de las precipitaciones disminuyen de oeste a este. El punto más lluvioso de la Península es la Sierra de Grazalema (Cádiz y Málaga), mientras

que el menos Cabo de Gata (Níjar-Almería). La conocida como “Andalucía Húmeda” coincide con los puntos más altos de la comunidad, destacando el área de la Serranía de Ronda y la Sierra de Grazalema, dos de los enclaves estratégicos para el crecimiento del hongo.

Andalucía cuenta aprox. con 75 días de lluvia al año, descendiendo hasta 50 en las zonas más áridas, es por ello que en gran parte de la comunidad se superan los 300 días de sol al año.

Como consecuencia de estos múltiples y variados factores, la Región andaluza posee un extraordinario y rico patrimonio natural, el cual se distingue por la variedad, extensión e importancia de las numerosas especies fúngicas, vegetales y animales que lo componen.

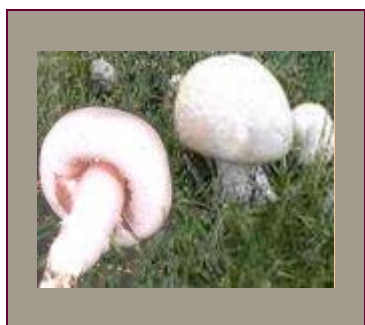
Las variadas formaciones vegetales junto a los factores climatológicos u orográficos que posee el territorio andaluz dan lugar a un sinnúmero de ecosistemas que favorecen, o al menos permiten, la presencia de una “micoflora” más rica de la que *a priori* pudiera esperarse de un clima que, a grandes rasgos, no podría calificarse de húmedo (Moreno, Gómez, Jiménez e Infante, 1996).

Con respecto a los principales enclaves andaluces donde el crecimiento de especies fúngicas tienen lugar destacan: Sierra Morena (Sierra de Aracena, Sierra Norte de Sevilla y El Valle del Guadiato – Córdoba), Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas (Jaén), Sierra de las Nieves (Valle del Genal - Málaga), Sierras de Tejeda, Almajara y Alhama (entre las provincias de Málaga y Granada).

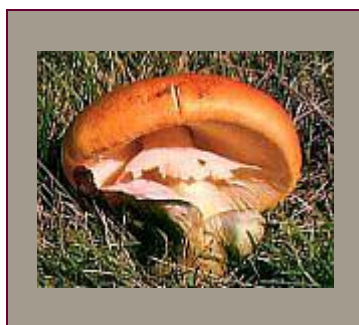


Fuente: www.senderismoytrekking.com

A continuación presentamos una selección de las especies de setas comestibles más significativas que podemos encontrar en nuestra tierra:



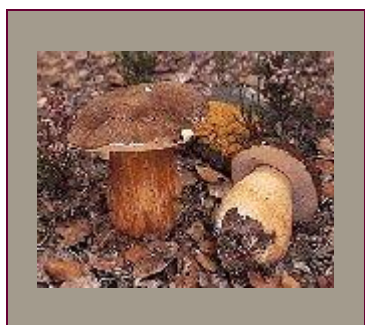
Agaricus campester



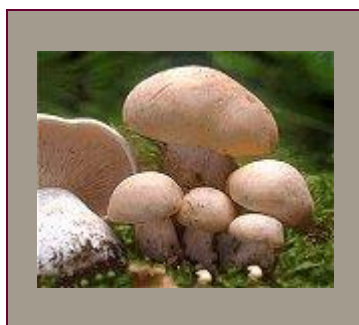
Amanita Caesarea



Boletus edulis



Boletus aereus



Calocybe gambosa



Cantharellus cibarius



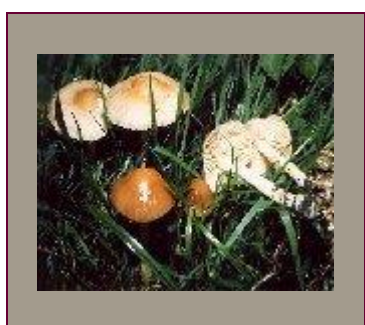
Clitocybe odora



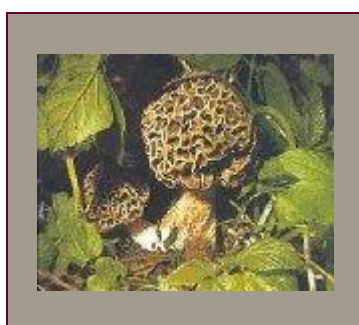
Clitopilus prunulus



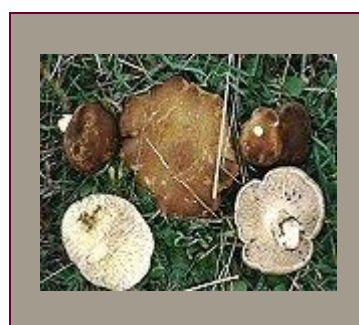
Lactarius deliciosus



Marasmius oreades



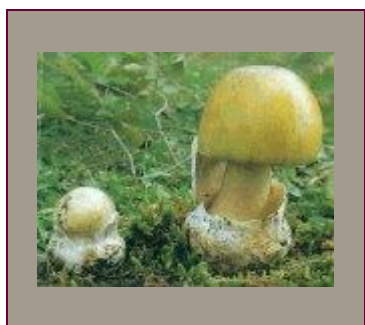
Morchella esculenta



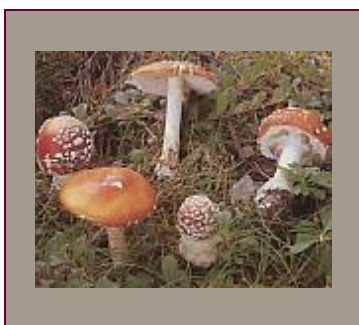
Pleurotus eryngii

Fuente: <http://www.todacultura.com/micologia/setascomestibles.htm>

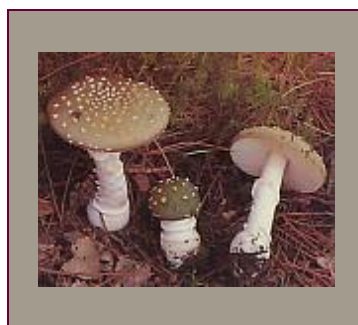
De igual manera encontramos una lista con las especies de setas tóxicas más frecuentes que nacen en nuestros montes:



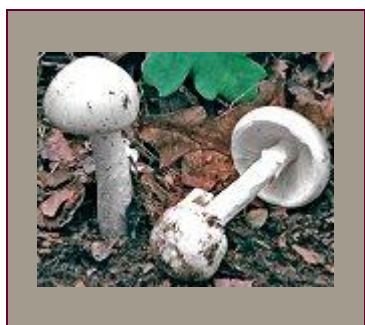
Amanita Phalloides



Amanita muscaria



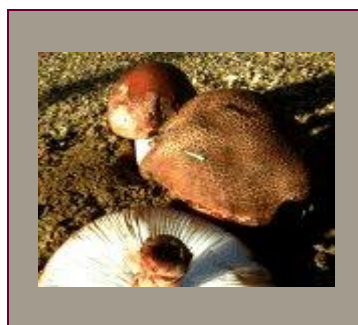
Amanita pantherina



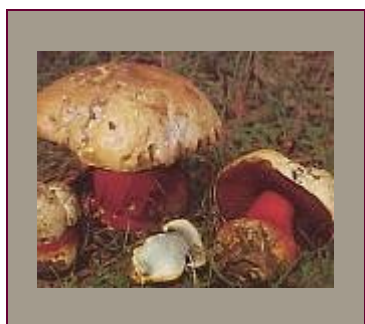
Amanita verna



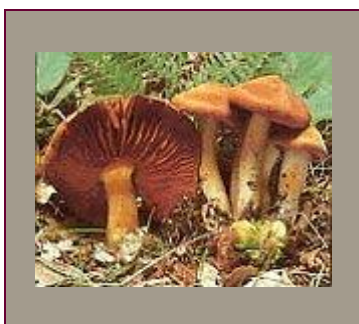
Amanita virosa



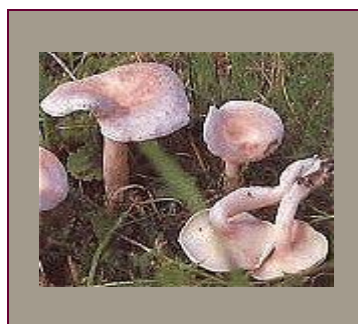
Amanita rubescens



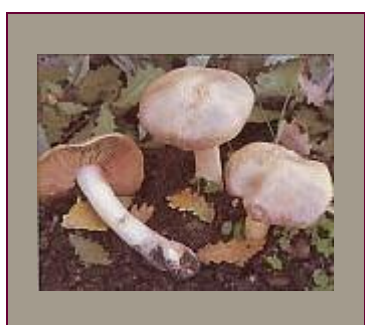
Boletus satanas



Cortinaris



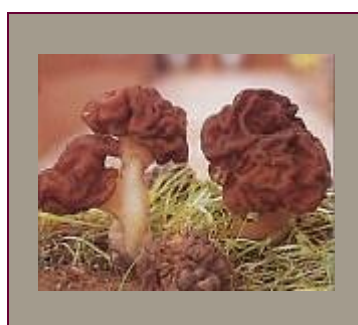
Clitocybes



Entoloma sinuatum



Galerina marginata



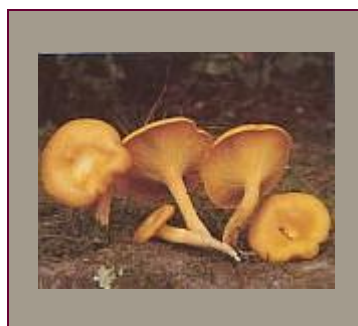
Gyromitra esculenta



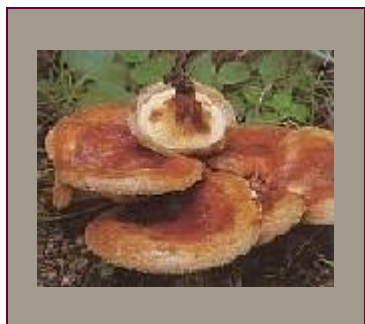
Inocybes



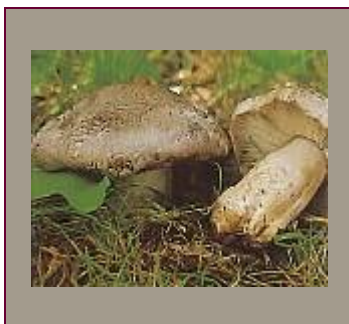
Lepiotas



Ophalotus olearius



Paxillus involutus



Tricholomas

Fuente: <http://www.todacultura.com/micologia/setascomestibles.htm>

9.2. ANÁLISIS DE LA OFERTA MICOTURÍSTICA EXISTENTE EN ANDALUCÍA

A continuación identificaremos tanto las instalaciones micoturísticas existentes en Andalucía, como aquellas zonas donde la explotación del turismo micológico está más desarrollada.

✓ Puntos de Información Micológica (PIM)

A pesar de que los Puntos de Información Micológica son gestionados directamente por los Ayuntamientos de las localidades donde se encuentran emplazados, cada uno de ellos cuenta con un asesoramiento permanente por parte del Plan CUSSTA de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

Los PIM se constituyen como puntos de recepción e información, teniendo como principal objetivo, informar y sensibilizar tanto a los habitantes locales como a los visitantes sobre el Reino de los Hongos, y los importantes beneficios que de un aprovechamiento sostenible y regulado del recurso micológico se podrían obtener.

Cada uno de los PIM de la Red Andaluza se compone de una serie de contenidos específicos que se presentan en una monografía adaptada a la realidad de su entorno natural, así como a las particularidades y condicionantes que les imponen los edificios que les dan cabida.

Según la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, los contenidos comunes de la dotación interpretativa de la Red de PIM son los siguientes:

- Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía
- ¿Sabía usted?
- El tercer Reino
- Tipos de hongos según su modo de vida
- El paradigma del desarrollo sostenible
- Interés económico de los hongos
- Interés ambiental de los hongos
- Biodiversidad Micológica
- Setas venenosas y sus dobles comestibles de Andalucía

Puntos de Información Micológica de Andalucía:

PIM de Aracena (Huelva)

Av. de la Gran Vía, 31

Aracena (Huelva)

El 21 de noviembre de 2005 fue inaugurado el primer PIM de la Red Andaluza, el cual se emplaza en el Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche. Ubicado en las instalaciones del Museo del Jamón, en sus 64 m² se interpreta su monografía, la cual está dedicada a “La Gastronomía y los hongos”.

Puede visitarse todos los días del año de 10:45 a 14:15 y de 15:30 a 19:00 de forma ininterrumpida, excepto el 24, 25, 31 de diciembre y 6 de enero.



Fuente: <http://www.imago-dp.com/museo14.html>

El Museo del Jamón dispone de un espacio destinado a la venta de productos autóctonos (jamón ibérico con denominación de origen, derivados ibéricos, quesos de cabra artesanos o patés artesanos de diferentes sabores), de entre los que destaca un variado abanico de setas elaboradas en el Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, ofreciendo así al visitante otro de los tesoros gastronómicos que ofrece este espacio protegido.

PIM de Jimena de la Frontera (Cádiz)

C/ Iglesia de la Misericordia, s/n.

Jimena de la Frontera (Cádiz)

Tel: 956 64 05 69 / 956 64 02 54

En el caso de Cádiz, el 28 de diciembre de 2005 fue cuando tuvo lugar la inauguración del PIM, emplazándose en el Parque Natural Los Alcornocales, concretamente en la localidad de Jimena de la Frontera. El edificio que lo alberga es la Antigua Iglesia de la Misericordia, y en sus 84 m² de superficie se expone su monografía, la cual trata de “La Historia de los Hongos”.



Fuente: <http://www.imago-dp.com/museo16.html>

El PIM suele participar en las jornadas micológicas de la localidad, encontrándose en él también la Oficina Municipal de Turismo.

PIM de Siles (Jaén)

Carretera de Hellín, 21

Siles (Jaén)

Tel: 953 49 11 43

El 09 de abril de 2006, se inaugura el tercer PIM de Andalucía, esta vez se ubicó en las inmediaciones del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, concretamente en la localidad de Siles. Instalado en el Centro de Interpretación de “El Sequero”, sus 56 m² de superficie dedican su monografía a “Los hongos y el monte”.

Su horario de visita es:

-Mañanas: martes a domingo de 11:00 a 14:00

-Tardes: Primavera y verano de 18:00 a 21:00; Otoño e invierno, de 17:00 a 20:00.



Fuente: <http://www.imago-dp.com/museo13.html>

El edificio donde se aloja cuenta con diversas zonas: centro de acogida de visitantes e información, sal de audiovisuales, exposición sobre la Sierra de Segura y exposición de los procesos de extracción y secado de piñas.

PIM de Abla (Almería)

Paseo San Segundo, s/n.

Abla (Almería)

Tel: 950 35 15 23

En el municipio de Abla, el 08 de noviembre de 2007 abrió sus puertas el cuarto PIM de la comunidad autónoma. Ubicado en el Centro Cultural de la localidad, sus 57 m² dedican su monografía a “Los Hongos en el desierto”.



Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ablaeninternet/1931337651/in/photostream/>

Con el fin de fomentar la participación social y la educación ambiental, el PIM de Abla realiza una serie de actividades relacionadas con la organización y participación en jornadas micológicas, cursos, seminarios, congresos, charlas didácticas para escolares y exposiciones. También lleva a cabo la elaboración de material didáctico y divulgativo con un alto grado de interactividad (manuales, guías, unidades didácticas, folletos, trípticos, pegatinas, carteles, maquetas, etc.).

PIM de Iznalloz (Granada)

Paraje del Enebral

Iznalloz (Granada)

Tel: 958 34 62 26

El 26 de febrero de 2009, emplazado en las inmediaciones de La Sierra de Arana, Iznalloz inauguró su PIM, el cual fue ubicado en el Museo Micológico de la localidad. Sus 105 m² de superficie están dedicados a “Los ecosistemas de los hongos”.



Fuente: <http://granadablogs.com>

Las instalaciones sirven como centro para la investigación de los diferentes tipos de setas, exponiéndose en él más de 150 variedades distintas de especies fúngicas.

Dispone de cuatro salas, donde se muestran distintas gran número de fotografías de las especies de hongos y trufas más comunes de la provincia, incluyendo una breve descripción. También cuenta con cuatro grandes maquetas, las cuales reproducen diversas especies a tamaño real y sobre el tipo de suelo en el que nacen.

El PIM realiza visitas guiadas a través de las distintas salas del museo.

PIM de Córdoba (Córdoba)

Carretera de Trassierra, s/n

Tel: 957 73 00 89

(Córdoba)

El PIM localizado en la Sierra de Córdoba, fue inaugurado el 19 de diciembre de 2009. El punto está ubicado en el Centro Cívico Santa María de Trassierra, cuenta con una superficie de 63 m², y su contenido específico basa sobre “Los cinco sentidos”.

Su horario de visita:

-Días laborables, de lunes a viernes de 8:30 a 21:30, como parte de la atención del Centro Cívico de Santa María de Trassierra.

-Sábados y domingos de 9:30 a 14:00, contando con la presencia de una monitora especializada en micología.



Fuente: <http://www.diariocordoba.com>

En cuanto a las actividades que se organizan desde el PIM destacan:

- Visitas guiadas en el propio PIM y en el Cerro del Pozo de la Nieve.
- Talleres de Micología.
- Cursos teórico-prácticos: identificación de setas.
- Exposiciones de setas cultivadas.
- Exposiciones de setas silvestres del entorno.
- Salidas cercanas al campo.

A continuación se presenta el Programa de Actividades que fue elaborado para el año 2014.

Planificación de Actividades Enero – Abril 2014

Enero

- Día 12: Taller (11:30 – 13:30) – “Cultivo de Setas y Champiñones”.
- Día 19: Ruta (10:30 – 13:30) - “Ruta micológica a los Arroyos Molino y Bejarano”.
- Día 26: Conferencia (12:30 – 13:30) - “Usos curiosos de los hongos”.

Febrero

- Día 9: Taller (11:30 – 13:30) - “Identificación de líquenes”.
- Día 23: Conferencia (12:30 – 13:30) - “Oportunidades de negocio en micología”.

Marzo

- Día 9: Conferencia (12:30 – 13:30) – “Hongos hipogeos: estrategias para resistir nuestra sequía”.

- Día 16: Curso (10:00 – 14:00) – “Identificación de hongos de primavera”.
- Día 23: Taller (11:30 – 13:30) – “Elaboración de aceites aromáticos de hongos”.

Abril

- Día 6: Taller (11:30 – 13:30) – “Cultivo de trufas”.

A parte de los programas de actividades mencionados anteriormente, el PIM también ofrece un servicio de información y asesoramiento para consumidores y recolectores, con el objetivo de fomentar el ejercicio de ambas actividades de forma responsable.



Fuente: <http://www.cordoba.es/cultura-y-ocio/punto-de-informacion-micologica>

PIM de Cortes de la Frontera (Málaga)

En 2010 abre sus puertas el PIM de Málaga, en Sierra de Grazalema, localidad de El Colmenar – Estación de Gaucín (Cortes de la Frontera). Este se encuentra ubicado en el Almacén Municipal, cuenta con una superficie de 130 m², y su monografía basa sobre “Los hongos medicinales”.

Actualmente por falta de financiación y mantenimiento, pues la cantidad de recursos económicos que se destinan al mismo es nula, el Ayuntamiento del municipio lo tiene temporalmente cerrado al público.



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es>

Después de haber llevado a cabo la identificación de los PIM y de las correspondientes instalaciones que ofrecen, hemos de decir que de los siete que actualmente están trabajando, los que más actividad presentan son el PIM de Córdoba y el PIM de Abia (Almería), por los calendarios de actividades que desarrollan. Por otra parte resaltar la poca actividad o actividad inexistente (caso del PIM de Cortes de la Frontera – Málaga) presentada por los demás PIM, pues aun contando con buenas instalaciones para la recepción de visitantes, no registran gran afluencia de visitantes.

A continuación se expone un cuadro resumen sobre los PIM existentes en Andalucía, y las particularidades de cada uno de ellos.

Provincia	Localidad	Monografía	Espacio Natural	Fecha inauguración	Ubicación	Superficie (m ²)
Huelva	P.N Sierra de Aracena y Picos de Aroche	La Gastronomía y los hongos	Sierra de Aracena y Picos de Aroche	21/11/2005	Museo del Jamón	64
Cádiz	Jimena de la Frontera	La historia de los hongos	P.N Los Alcornocales	28/12/2005	Antigua Iglesia de la Misericordia	84
Jaén	Siles	Los hongos y el monte	P.N Cazorra, Segura y Las Villas	09/04/2006	Centro de Interpretación de "El Sequero"	56
Almería	Abla	Los hongos en el desierto	Sierra Nevada	08/11/2007	Centro Cultural	57
Granada	Iznalloz	Los ecosistemas de los hongos	Sierra Arana	26/02/2009	Museo Micológico	105
Córdoba	Córdoba	Los cinco sentidos	Sierra de Córdoba	19/12/2009	Centro Cívico Santa María de Trassierra	63
Málaga	El Colmenar – Estación de Gaucín (Cortes de la Frontera)	Los hongos medicinales	Sierra de Grazalema	2010	Almacén Municipal	130

Adaptación cuadro original. Fuente: www.juntadeandalucia.es

Con respecto a las zonas de Andalucía donde ya se explota el recurso micológico, destacan Júzcar (Málaga), Paymogo (Huelva), Jayena, Fornes y Játar (Granada), Caniles (Granada) y Adamuz (Córdoba).

✓ El caso de Júzcar

Júzcar es un municipio de 239 habitantes que pertenece a la comarca de la Serranía de Ronda, situándose en el Valle del Genal. Este privilegiado enclave hace que Júzcar cuente con la mayor riqueza micológica de la provincia de

Málaga, pues la variedad de formaciones vegetales que allí tienen lugar (pastizales de montaña, encinares, alcornoques, quejigales, castañares, pinares, bosques de ribera, pinsapares y matorrales de distinta índole), y sus condiciones meteorológicas (las precipitaciones en algunos puntos se aproximan a los 1.400 mm anuales y la temperatura media es de unos 15° C), hacen que eso sea posible.



Fuente: www.eltiempo.es

Sin embargo, aun disponiendo de todos los ingredientes para un exitoso desarrollo micoturístico, al día de hoy, este rincón de la Serranía de Ronda aún no ha sido puesto en valor dando todo su potencial, pues las recolectas que se llevan a cabo se reducen a la recogida de algunas especies tradicionales como son, la seta de cardo o la yema de huevo.

Organizadas por el Ayuntamiento de Júzcar junto con el Grupo Micológico Havaral, desde el año 2007 tienen lugar las Jornadas Micológicas Valle del Genal, todo un referente a nivel andaluz, donde año tras año se dan cita numerosas personas venidas de distintos puntos de la geografía andaluza. Las jornadas van dirigidas al visitante o turista con un perfil específico, que va desde el profesional-científico, hasta aquel que quiere iniciarse en el fascinante mundo de las setas.



Fuente: www.juzcar.es

Si las condiciones climáticas lo permiten, normalmente las jornadas suelen celebrarse la primera quincena de noviembre, su duración es de tres días (fin de semana), y en cuanto al programa de actividades, este se compone de: diversas ponencias sobre distintos aspectos de la micología (impartidas por expertos en la materia); una salida al campo para la recolección de ejemplares (cada grupo es acompañado por un experto micológico que va disipando dudas); identificación y exposición de las especies recogidas (acompañada de una breve explicación por el experto); y una serie de actos y eventos que se realizan de forma paralela (las jornadas infantiles, desayuno colectivo, comida popular en la plaza Virgen de Moclón, música en directo y tostón de castañas).

Debido al gran interés existente en la zona por el estudio científico de los hongos, el Ayuntamiento de Júzcar llevará a cabo distintas acciones destinadas a la creación de una cultura micológica entre autóctonos y foráneos del Valle del Genal, tratando de ayudar a promover el desarrollo micoturístico sostenible en la zona, como potencial fuente de ingresos.

Una de estas actuaciones fue la creación, en colaboración con la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, del primer coto micológico de la provincia de Málaga, siendo a su vez pionero en la Comunidad Autónoma Andaluza. El principal objetivo de este, es llevar a cabo la regulación de la práctica micoturística del municipio. El coto cuenta con una superficie de 290 ha, siendo todas ellas de titularidad municipal, encontrándose bajo el predominio de pinar de repoblación, alcornocal, encinar y castañar. Con respecto a las principales especies comestibles de gran interés gastronómico que se pueden recolectar en el coto encontramos: el parasol (*Macrolepiota procera*), los boletos (*Boletus gr.edulis*), la chantarella (*Chantarellus subprunosus*) y el niscaló (*Lactarius deliciosus*). También abunda la especie tóxica matamoscas (*Amanita muscaria*). Para poder participar en la actividad de recolección de especies, es necesario obtener una autorización municipal, la cual debe ser solicitada en el Ayuntamiento del municipio. Una de las principales normas impuestas con el fin de preservar este valioso recurso

endógeno que todo participante debe cumplir, es que sólo se podrán recolectar 2 kilos de setas por persona y día.

Con motivo del éxito de la práctica micoturística, y sus consecuentes beneficios económicos, el Ayuntamiento de Júzcar consideró oportuna la creación de una serie de medidas legales que velen por la diversidad y aprovechamiento racional y sostenible del recurso. Es por ello que desarrollará una Ordenanza Reguladora del Aprovechamiento y Recogida de setas en el monte de titularidad municipal Lomas y Ferreiras (Júzcar, Málaga).

A continuación se desarrollan los puntos más significativos de dicha normativa reguladora.

- Objeto:

El objeto del reglamento no es otro que la ordenación y regulación de la recolección de setas, en el monte denominado Lomas y Ferreiras, perteneciente al término municipal de Júzcar (Málaga), y a su Ayuntamiento. Los aprovechamientos de setas se realizarán dentro de los límites que establezcan los intereses de conservación y mejora general del monte, de acuerdo con lo que la ordenanza disponga, de manera que quede garantizada la persistencia y capacidad de renovación de las poblaciones micológicas.

- Ámbito de aplicación:

Las medidas incluidas en el reglamento alcanzan los montes de Lomas y Ferreiras.

- Aprovechamientos autorizados:

La recogida de setas será autorizada a todas aquellas personas que cumplan los requisitos establecidos por la ordenanza, y que se refieran a las modalidades que a continuación se especifican, distinguiéndose tres modalidades:

- Recogida con fines recreativos. Recolección episódica de carácter no comercial, siendo la cantidad total de setas permitida recolectar inferior a 4 kg. por persona y día.
Requisito: Comunicación al Ayuntamiento de la intención de realizar la práctica para que establezca la zona de recogida y la fecha (en caso de exceso de peticiones).
- Recogida comercial. El límite de kg. que se podrá recolectar por persona será modificado cada año en función de las previsiones de recolección.
Requisito: Los interesados deberán cumplir la normativa aplicable, en su condición de vendedores ambulantes o comerciales para su posterior venta en establecimientos fijos destinados a la venta de productos alimenticios, debiendo aportar el impreso normalizado de solicitud, fotocopia del D.N.I y el documento acreditativo de la condición de vendedor o comercial.
- Recogida científica. Establecida para el uso de los productos en investigaciones de carácter científico o educativo.
Requisitos: Comunicación al Ayuntamiento, fotocopia del D.N.I, identificación como científico o enseñante, y memoria explicativa del proyecto de investigación.

La autorización municipal no da derecho al titular de la misma a realizar ninguna otra actividad en el monte Lomas y Ferrairas que no sea objeto de tal autorización. El Ayuntamiento deberá comprobar previamente, que la autorización cumple con todos los requisitos legales, siendo revocada cuando se cometan infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción de ningún otro tipo. En su caso, los vendedores deberán cumplir con la normativa vigente en materia del ejercicio del comercio, respondiendo de los productos que venda, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

- Especies Objeto de aprovechamiento:

Las especies que pueden ser recolectadas son las siguientes:

- Seta de chopo (*Agrocybe aegerita*)
- Yema de huevo (*Amanita caesarea*)
- Amanita enrojeciente (*Amanita rubescens*)
- Hongo negro (*Boletus aereus*)
- Hongo de verano (*Boletus reticulatus*)
- Calabaza (*Boletus edulis*)
- Faisán (*Leccimum lepidum*)
- Chantarela (*Cantharellus subpruinus*)
- Gamuza (*Hydnum repandum*)
- Níscalo (*Lactarius sanguifluus*)
- Parasol (*Macrolepiota procera*)
- Crespilla rosa (*Ramaria botrytis*)
- Crespilla (*Ramaria flava*)
- Carbonera (*Russula cyanoxantha*)

Las especies que no aparecen en esta lista, no podrán ser recolectadas, salvo en el caso de poseer un permiso científico, el cual da derecho a recolectar hasta 5 ejemplares de cualquier especie fúngica.

- Prácticas prohibidas:

- Recogida de setas fuera de los períodos establecidos anualmente por el Ayuntamiento.
- La recogida con rastrillo u otras herramientas que puedan dañar el monte.
- La utilización de más de un perro por persona.
- Hacer mal uso de los caminos públicos, cañadas y veredas que puedan causar perjuicio a los mismos.
- Contaminación acústica, emisión de destellos luminosos y otras formas de energía que puedan perturbar la tranquilidad de las especies.
- Remover el suelo de forma que perjudique la capa vegetal superficial.

Con el objetivo de preservar las especies fúngicas garantizando su rentabilidad, la ordenanza dedica un artículo a los sistemas y métodos de recogida permitidos.

En cuanto a las tarifas, el precio autorizado cuando la recogida se destine al consumo personal será de 3€/día por persona (los vecinos empadronados y los

participantes en las actividades organizadas tanto por el Ayuntamiento, como por el Grupo Micológico Havaral, quedarán exentas de abonar dicha cantidad). Cuando la recogida se destine al comercio será de 1€/día para los vecinos empadronados más 2€/kg. y 10€/día para los no empadronados más 4€/kg.

Los últimos artículos de la ordenanza se dedican al régimen de sanciones, las cuales serán aplicadas en caso de incumplimiento de alguna de las normas expuestas en la misma. En ese caso se procederá al requisamiento de lo recogido, a la retirada definitiva de la autorización y del derecho a recuperarla durante la campaña en curso, y se abrirá un expediente sancionador, el cual determinará la cantidad de la correspondiente multa y la compensación por los daños causados.

En abril de 2010 abrió sus puertas el Centro Cultural, Turístico y Micológico de Júzcar, como resultado de una actuación que nace del Plan de Dinamización del Producto Turístico de La Serranía de Ronda, donde se habrían invertido, según la Diputación, un total de 80.769,07€. El objetivo del Centro es dotar a toda la comarca de un punto de información turístico y micológico, dando a conocer in situ la oferta de turismo de naturaleza de Júzcar, la cual va desde rutas de senderismo y micológicas, hasta visitas culturales y gastronómicas, todo ello en pleno corazón del Valle del Genal. En cuanto a la dotación del Centro, este cuenta con: 21 paneles de vinilo de PVC, 10 expositores de cristal, 25 réplicas de especies de setas, y elaboración de contenidos y fotografías.



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es/turismoycomercio/opencms/organigrama/consejero/viceconsejeria/turismo/registro-de-turismo-de-andalucia/>

También se creó el Sendero Micológico de Júzcar, y se editaron las guías “Descubre Júzcar” (la Guía Turística y la Guía Micológica).



Fuente: www.juzcar.com

En 2011, Júzcar fue escenario del rodaje de la Película “Los Pitufos 2”, convirtiéndose así en el primer pueblo pitufo del mundo. Debido al aumento continuado de visitas que fue teniendo el municipio tras el estreno de la película, y de las ventajas económicas y lúdicas de las que estaba siendo protagonista, los juzcareños, por decisión popular, decidieron pintar de azul la fachada de todas sus casas, uniéndose así a la movilización de sus atractivos turísticos y la difusión de los mismos.



Fuente: www.escapadarural.com

El atractivo del pueblo tematizado junto con la oferta de turismo de naturaleza que ofrece, han protagonizado el tímido desarrollo micoturístico del municipio. Varios son los establecimientos de alojamiento que se han implicado en dicho desarrollo, como por ejemplo el Hotel Bandolero 2* (el cual aparte de participar en las Jornadas Micológicas, organiza rutas micológicas con guía durante la temporada, para la recolección de ejemplares), los alojamientos rurales Francisco, o el camping Virgen de Moclón.

Aparte de las Jornadas Micológicas nombradas anteriormente, alrededor de esta cultura, micoturística, el Ayuntamiento ha creado una serie de actividades tematizadas, con el fin de satisfacer las necesidades del visitante. Entre dichas actividades destacan:

- Actividades de fin de semana.



Fuente: www.juzcar.es

- La Celebración cada año del aniversario del nombramiento de Júzcar como “pueblo pitufo”, con actuaciones, pasacalles, talleres...



Fuente: www.juzcar.es

- Organización de un “mercapitufo”, mercado artesanal de temática pitufa donde se da difusión tanto a los productos de la zona, como a las actividades turísticas tematizadas que en él tienen lugar.
- Rutas familiares.
- Visitas guiadas.

Debido al auge e importancia que estaba empezando a presentar dicha actividad, el Ayuntamiento de Paymogo organizará en 2004 una feria gastronómica, la cual sería bautizada con el nombre de “Feria Gastronómica Transfronteriza del Gurumelo”, la cual consecuencia de la gran aceptación que tuvo, hoy en día aún se sigue celebrando.



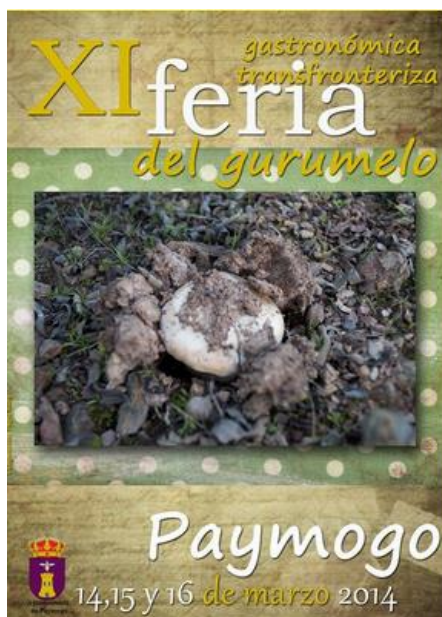
Fuente: www.vacances-location.net

Su carácter transfronterizo ha conseguido acercar a Paymogo a su vecino portugués Mértola, municipio que presenta una participación activa en el evento, a través de la exposición de varios stands promocionales. El intercambio comercial y económico es muy enriquecedor para la zona a ambos lados de la frontera, el cual otorga a la feria un carácter muy singular.

El propósito de la feria no es otro que el potenciar la gastronomía local en torno a esta especie fúngica, confluyendo en este espacio con otros muchos sabores, representados por una amplia oferta de productos agroalimenticios de carácter nacional y del vecino Portugal.

Según el Ayuntamiento de Paymogo, este evento sirve de escaparate natural para mostrar al visitante las excelencias que el gurumelo consigue aportar como potenciador, ya no solo gastronómico, sino también económico de la comarca.

Este año ha tenido lugar la XI edición de la Feria Gastronómica Transfronteriza del Gurumelo, la cual fue celebrada los días 14, 15 y 16 de marzo de 2014. En ella se ofreció un variado programa de actividades, donde el afamado protagonista fue el gurumelo.



PROGRAMA DE ACTOS	
Viernes 14 de Marzo	
10:00 H. JORNADAS TÉCNICAS	
"Dehesa del Andévalo: Problemática de la seca de la encina"	
13:30 H. ACTO DE INAGURACIÓN DE LA MUESTRA.	
14:00 H. Apertura del XI Salón Gastronómico del Gurumelo.	
17:30 a 21:00 H. Recorrido por los distintos stands.	
21:00 H. Cierre de la Muestra.	
Sábado 15 de Marzo	
11:00 H. Apertura de la Muestra.	
13:00 H. Apertura del XI Salón Gastronómico del Gurumelo.	
17:00 A 19:00 H. Actuación de la charanga "Showband".	
- recorrido por los distintos stands	
21:00 H. Cierre de la Muestra.	
Domingo 16 de Marzo	
11:00 H. Apertura de la Muestra.	
11:30 / 12:30 H. Degustación de productos andaluces en distintos stands.	
13:00 H. Apertura del XI Salón Gastronómico del Gurumelo.	
20:00 H. Cierre y Clausura de la Muestra.	

*A lo largo de la feria estará un tren turístico para conocer el municipio de Paymogo situado en la plaza "San Mateo"

Fuente: <http://www.andalucia.org/es/eventos/feria-gastronomica-transfronteriza-del-gurumelo/>

✓ Jayena, Fornes y Játar (Granada)

Jayena, Fornes y Játar son tres municipios pertenecientes a la comarca de Alhama, Granada. Con motivo del alto valor micológico que presentan, los Ayuntamientos de ambas localidades decidieron promover la actividad micológica en torno al Parque Natural de las sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, y es por ello que Jayena y Fornes desde 1999 vienen realizando excursiones al campo con el fin de recolectar setas, exposiciones, y conferencias divulgativas dirigidas a los amantes del mundo de los hongos. No sería hasta el año 2004, cuando ambos Ayuntamientos deciden organizar la primera jornada micológica oficial, organizando un variado programa de actividades (salidas al Parque Natural, conferencias, exposiciones, degustaciones de setas, etc.) Debido a la afluencia de participantes que tuvo, hoy en día, aún se siguen organizando.



Fuente: turismodealhama.com

A continuación encontramos el calendario de las mismas:

Año 2004:

Noviembre

-Del 25 al 28: V Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2005:

Noviembre

-Del 24 al 27: VI Jornadas Micológicas de Jayena Y Fornes.

Año 2006:

Noviembre

-Del 23 al 26: VII Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2007:

Noviembre

-Del 22 al 24: VIII Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2008:

Noviembre

-Del 20 al 23: IX Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2009:

Noviembre

-Del 20 al 22: X Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2010:

Noviembre

-Del 19 al 21: XI Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2011:

Noviembre

-Del 25 al 27: XII Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2012:

Noviembre

-Del 23 al 25: XIII Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

Año 2013:

Noviembre

-Del 15 al 17: XIV Jornadas Micológicas de Jayena y Fornes.

En cuanto a la relación del municipio de Játar con la micología, en 2011 el Ayuntamiento finalizó la rehabilitación del antiguo depósito de agua para instalar en él un Centro de Interpretación Micológico. En sus instalaciones se exponen cerca de medio millar de setas liofilizadas, autóctonas del Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama.



Fuente: antoniotrescastro.blogspot.com

✓ Caniles (Granada)

Caniles es un municipio de la provincia de Granada que se sitúa al norte de la misma, y que cuenta con una población de 4.722 habitantes.



Fuente: es.weather-forecast.com

La cercanía de la localidad a los importantes espacios naturales como la Sierra de Baza, Sierra de Castril, Sierra de Sagra y entorno, le hacen ser una zona de hábitat para las especies fúngicas, ya que en ella se dan las condiciones óptimas para el desarrollo de las mismas.

El 14 de noviembre de 2012, el Ayuntamiento de Caniles inauguró su Centro de Interpretación Micológica, convirtiéndose en todo un referente de la micología en la zona y alrededores. El espacio fue creado con el objetivo de ofrecer un nuevo modelo de equipamiento cultural, que acerca tanto a autóctonos como a foráneos la cultura micológica, tratando a su vez de servir como potencial motor del desarrollo turístico y económico de la comarca.

De carácter divulgativo, las instalaciones albergan todo el contenido referente al mundo de las setas que más abundan en la zona, dedicándole especial atención al níscalo, principal protagonista. El edificio se compone de tres plantas: la primera destinada a labores administrativas, la segunda museística, pues en ella se exponen las especies fúngicas más representativas de la región, y la tercera está destinada a proyecciones audiovisuales y diferentes acciones formativas.



Fuente: granadablogs.com

En él se han celebrado varias ediciones de las jornadas micológicas que el Grupo de Desarrollo Rural del Altiplano de Granada, viene organizando cada año. A continuación encontramos las ediciones en las que ha sido partícipe:

17 de noviembre de 2012 --- II Jornada Micológica Altiplano de Granada.

7 de junio de 2013 --- I Jornada Formativa sobre Truficultura.

19 de octubre de 2013 --- III Jornada Micológica Altiplano de Granada.

✓ Adamuz (Córdoba)

Es un municipio situado en la provincia de Córdoba, entre Sierra Morena y el Guadalquivir, contando con una población de 4.368 habitantes. Su situación estratégica, le hace ser un territorio de gran valor micológico, es por ello que desde el año 2007 el Ayuntamiento de la localidad viene organizando unas jornadas micológicas, a través de las cuales pretende dar a conocer su paisaje, enclaves y recursos naturales que caracterizan al territorio, actuando de impulsor del desarrollo sostenible.



Fuente: es.weather-forecast.com

A continuación se presenta el calendario de sus jornadas micológicas:

Año 2007:

Noviembre

-Del 28 al 29: I Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2008:

Noviembre

-Del 29 al 30: II Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2009:

Noviembre

-Día 29: III Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2010:

Noviembre

-Día 14: IV Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2011:

Noviembre

-Día 12: V Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2012:

Diciembre

-Día 1: VI Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

Año 2013:

Diciembre

-Del 7 al 8: VII Jornadas Micológicas Montes Comunales de Adamuz.

9.3. ASOCIACIONES MICOLÓGICAS, SOCIEDADES MICOLÓGICAS, Y AGRUPACIONES MICOLÓGICAS EXISTENTES EN ANDALUCÍA

En este apartado tenemos que resaltar la gran importancia que las asociaciones, sociedades y agrupaciones micológicas han presentado, si siguen presentando para el desarrollo y fomento de la actividad micológica en Andalucía, pues la labor que vienen desempeñando año tras año, les ha convertido en una pieza clave para la puesta en valor de este preciado recurso endógeno.

Al día de hoy 21 son los entes especializados que repartidos por todo el territorio andaluz, actúan como centro de difusión y divulgación de la micología a la sociedad, a través de las distintas jornadas que organizan, pues la variedad de sus contenidos (exposiciones, conferencias, cursos de identificación de especies, salidas de recolección, mercados especializados, concursos gastronómicos y fotográficos) las hacen más atractivas edición tras edición, actuando como reclamo vital mediante el cual se trata de dar a conocer lo que el Reino Fungi ofrece al ser humano.

A continuación se presenta un listado donde se identifican por provincias todas las asociaciones que existen en la actualidad:

Provincia de Jaén:

Asociación Botánica y Micológica de Jaén

C/ Teniente Bajo 1, 2º C,

23004 (Jaén)

micobotanicajaen@gmail.com

<http://www.micobotanicajaen.com/AsoJaen/index.htm>



Fuente: www.micobotanicajaen.com

Fue constituida el 1 de marzo de 2006, como iniciativa de un grupo de aficionados amantes de la naturaleza en general, y la botánica y la micología en particular.

De entre los principales objetivos marcados por la asociación destacan el desarrollo de actividades relacionadas con la micología, y la colaboración activa con la investigación y difusión de toda aquella información relacionada con este tema, teniendo como objetivo final el aprovechamiento y disfrute sostenible de la naturaleza en los aspectos botánico y micológico.

Esta asociación presenta un especial interés en colaborar con instituciones de todo tipo, a través de la promoción de:

- Visitas guiadas a parques, parajes, etc., ilustrativas de la flora botánica y micológica predominante en dicho espacio, dirigidas a colectivos de escolares, mayores, mujeres, discapacitados, etc.
- Jornadas con exposiciones populares monográficas, centradas en las plantas y setas más usuales de una localidad o comarca.
- Promoción de eventos dedicados al desarrollo del turismo rural desde el ámbito de la botánica y la micología.

Asociación Micológica Lactarius

C/Menéndez Pelayo, 21 C, 1º A

23071 (Jaén)

Tel: 953 25 72 33

admin_lactarius@lactarius.org

<http://www.lactarius.org/lactarius/>



Fuente: www.lactarius.org

La Asociación Micológica Lactarius se creó el 16 de mayo de 1988 por un grupo de aficionados a la micología que asistían a una charla sobre el tema, la cual tuvo lugar en la Universidad Popular de Jaén.

Su principal cometido es orientar, ayudar y servir de guía tanto para avanzar en los estudios sobre micología, como para instruir a todos aquellos que quieran iniciarse en este apasionante mundo. Es por ello que su objetivo final es poner su “granito de arena”, aportando sus conocimientos y poniéndolos al servicio de todos aquellos interesados en profundizar en la determinación de las

numerosas especies fúngicas que existen, ya sea por su aspecto culinario, o simplemente por el conocimiento de las mismas. El respeto a la naturaleza es el lema que guía cada una de sus actuaciones.

La Asociación Micológica “LACTARIUS” en sus 26 años de trayectoria ha organizado numerosas actividades de ocio y de carácter cultural, de entre las que destacan las excursiones para la recolección de setas que tienen lugar tanto dentro como fuera de los límites de la provincia de Jaén, combinadas a veces con visitas a monumentos o lugares de interés turístico y concursos de fotografía.

Provincia de Córdoba:

Asociación Micológica “Sierra de Córdoba”

Campus Univ. De Rabanales. Dpto. de Biología Vegetal

Ctra. Madrid-Cádiz, km. 396

14014 (Córdoba)

micologicacordoba@gmail.com

<http://www.micologicacordoba.com/>



Fuente: portal de Facebook de la asociación

Nace a finales del año 2003 con el objetivo de agrupar a todos los aficionados cordobeses a la micología.

Según la Asociación Micológica de Sierra de Córdoba: “El fin principal de la Asociación es el estudio de los hongos en su ámbito territorial, así como el intercambio de información, experiencias y conocimientos dentro del colectivo de aficionados a la micología que la forman. Es por ello que para su consecución esta está habilitada para realizar las siguientes actividades:

- Recolecciones guiadas y planificadas de hongos.
- Determinación y sistematización de las especies recolectadas.
- Elaboración de un fichero técnico y un herbario público o entidad privada que realice acciones o estudios cuyos fines coincidan con la Asociación,

o bien procuren la conservación del medio natural y la biodiversidad, siempre es éstas sean lícitas”.

Asociación Micológica del Alto Guadalquivir.

Avda. Carlos III, 81. 6º, 4

14014 (Córdoba)

Tel: 957 44 00 43 / 696 28 75 80

e-mail: mamoru@supercable.es

Asociación Micológica de las Sierras Subbéticas

C/ Mesones, 4

14800 – Priego de Córdoba (Córdoba)

Tel: 957 54 02 76 / 957 54 10 29

e-mail: ze-mog2@hotmail.com

Provincia de Sevilla:

Asociación Micológica Hispalense Muscaria

Casa de las Ciencias. Pabellón de Perú. Avd. María Luisa s/n (Sevilla)

Tel: 954 23 23 49

muscaria@us.es

<http://muscaria.webcindario.com/>



Fuente: www.muscariawebcindario.com

La Asociación Micológica Hispalense “Muscaria” fue creada en mayo de 2000 y los fines de la misma según el artículo 5 de sus estatutos son los siguientes:

El objeto y los fines de esta Asociación tienen carácter eminentemente cultural y educativo:

- a) Recoger, canalizar y fomentar el interés que existe por los hongos y las setas en sus aspectos científicos, gastronómicos, médicos, toxicológicos o de cualquier otro tipo.
- b) Establecer relaciones de colaboración con instituciones y entidades científicas y culturales de tipo público o privado, cuando ello constituya un medio para alcanzar los objetivos propuestos.
- c) Mantener contacto o intercambiar publicaciones con las organizaciones o asociaciones micológicas existentes tanto en España como en el extranjero.
- d) Divulgar experiencias y conocimientos relacionados con el mundo de la micología.

Con el propósito de acercar a toda aquella persona interesada en conocer el mundo de los hongos, especialmente, las especies fúngicas que habitan en Sevilla y en Andalucía, las actividades humanas que tienen relación con dichas especies y todas aquellos problemas que presentan tanto su conocimiento como la divulgación de sus experiencias, la Asociación lleva a cabo diversas actividades entre las que cabe mencionar:

-Excursiones de fin de semana a lugares de especial interés micológico, para la recolección de especies.

-Lunes Micológicos. Tras la jornada de recolección, los lunes por la tarde los socios de la Asociación tienen por costumbre reunirse en un laboratorio de La Casa de las Ciencias, lugar donde se exponen e identifican las especies recogidas.

-Conferencias y charlas. Dadas por expertos en micología, en ellas se tratan distintos aspectos relacionados con el Reino Fungi como por ejemplo: biología, taxonomía, distribución, ecología, conservación, toxicología, salud pública, antropología, industria, gastronomía y otros temas sobre nombres populares o la defensa del patrimonio natural.

-Jornadas Micológicas, mediante las cuales pretenden fomentar y divulgar el conocimiento sobre las especies que poblan los montes de nuestra comunidad autónoma.

De todas las actividades programadas y desarrolladas por la Asociación a lo largo del año, la más destacada por excelencia es la denominada "Noviembre Micológico", unas jornadas que coincidiendo con la Semana de la Ciencia y la Tecnología tienen lugar en el CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas), donde cada año se celebran, ofreciendo un completo ciclo de conferencias y exposiciones que permiten acercar a la sociedad este reino tan poco explorado y valorado. Su XI edición se llevó a cabo en 2012.

Asociación Micológica Sierra Norte

Calle Peñuelas, nº 2 – F.

41450 – Constantina (Sevilla)

Tel: 955 88 07 00 / 955 88 07 01

La Asociación Micológica Sierra Norte de Sevilla fue creada en 1996 por un grupo de amigos que compartían la afición de salir al campo a recolectar ejemplares fúngicos, exhibir sus hallazgos y organizar la degustación de los mismos entre ellos. El objetivo de la asociación es promocionar y dar a conocer este valioso recurso natural, y para ello cada año organizan unas jornadas informativas donde expertos y aficionados micológicos se dan encuentro.

Provincia de Huelva:

Asociación Micológica Gurumelo – Calañas

Plaza España, 4 Alto

21300 - Calañas (Huelva)

Tel: 959 56 52 11 – 609 56 02 21

E-mail: tjarillo@teleline.es



Fuente: www.amanitaponderosa.blogspot.com

Asociación Micológica “Amanita” de Aracena

Urbanización San Jerónimo, 28

Finca Valbano, Carretera Carbonera.

21200 – Aracena (Huelva)

Tel: 959 12 61 38 / 686 62 08 97

Fue fundada en 1992 por un grupo de compañeros y amigos de la Agencia de Extensión Agraria de Aracena. El propósito de la misma es lograr un reconocimiento a nivel mundial de la micoflora de la provincia de Huelva, y para dar a conocer el mundo de los hongos desde el punto de vista científico, gastronómico, médico, lúdico, cultural y social.

Algunas de las actividades que desde la misma se han ido organizando se enumeran a continuación:

Provincia de Cádiz:

Club de Amigos del Zoo de Jerez

Sección Micológica Micorriza. Zoológico Alberto Durán.

C/ Taxdir, s/n.

11404 – Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel: 956 18 23 97

E – mail: biblioteca.zoo@aytojerez.es



Fuente: www.zoobotanicojerez.com

**Asociación Micológica del Parque Natural de Los Alcornocales
“Chantarella”**

Parque Natural Los Alcornocales

Plaza de la Constitución nº 18 Alto.

11330 - Jimena de la Frontera (Cádiz)

E-mail: agrupacionchanterella@gmail.com

Tel: 956 64 02 54 – 956 64 06 21



Fuente: www.casaverdedeagaden.blogspot.com

Fundada en 1998, nace en las I Jornadas Micológicas del Parque Natural de Los Alcornocales, auspiciadas por el Ayuntamiento de Jimena de la Frontera y la Junta de Andalucía, a través del Plan Cusstá.

El objetivo principal de la misma es ayudar a la conservación del medio ambiente a través de la micología, y según el artículo 6º de sus estatutos, los fines de la asociación son los siguientes:

- a) Promover el conocimiento y disfrute del medio natural de nuestro Parque Natural, utilizando como vehículo el atractivo de la micología.
- b) Sensibilizar a la población de la zona de la importancia de los hongos para la conservación de los ecosistemas forestales.
- c) Iniciar a sus socios en la identificación y catalogación de las especies comestibles y venenosas, así como otras de interés científico.
- d) Estudiar las técnicas de recolección, conservación y culinaria de los hongos.
- e) Colaborar con otras Asociaciones y entidades para la divulgación y conservación de toda biodiversidad del Parque Natural de Los Alcornocales y zonas limítrofes.

Y para la consecución desarrollará las siguientes actividades:

- a) Reuniones periódicas de los miembros para tratar de asuntos relativos a sus fines.
- b) Charlas-coloquios, jornadas, exposiciones a cargo de personas vinculadas por sus actividades a los hongos en general.
- c) Organización de grupos de trabajo.
- d) Excursiones para el estudio de nuestro entorno, fotográfico, toma de muestras y estudio macro y microscópico.
- e) Organización de exposiciones, muestras de hongos y degustaciones.
- f) Colaboración, relación y comunicación con otras sociedades y con organismos oficiales.
- g) Divulgación en colegios, radios, periódicos del mundo de la micología, con publicaciones esporádicas o periódicas.

Durante la temporada micológica de Octubre a Abril sus actividades abarcan desde las Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera, Júzcar y otros municipios de la zona, en colaboración con los respectivos Ayuntamientos. Los socios hacen de guías micológicos, identifican los hongos recolectados y los exponen a los participantes y visitantes de las distintas jornadas micológicas.

También organizan cursos de iniciación a la micología mediante los cuales se pretende dar a conocer (a nivel científico) a la población en general y también a estudiantes de ciclos forestales, hostelería, etc.; y cursos específicos de

gastronomía micológica maridando con distintos productos de la zona (quesos, atún, embutidos...).

En cada jornada micológica que organizan, incluyen una serie de actividades destinadas a los niños, con el propósito de inculcarles desde la infancia la importancia que para el medio ambiente tienen las especies fúngicas, y el respeto y conservación de las mismas.

Cada 15 días, convocan salidas a los montes más cercanos para la recolección, identificación y estudio de los hongos. En ellas participan tanto los socios de la asociación, como otras tantas personas venidas de otras localidades gaditanas y provincias andaluzas.

Asociación Micológica y Botánica “Los Alcornocales”

Benalup – Casas Viejas (Cádiz)

<http://losalcornocalesmicologica.blogspot.com.es/>



Fuente: <http://losalcornocalesmicologica.blogspot.com.es/>

Creada por un grupo de amigos aficionados a la recogida y observación de setas y plantas, la Asociación Micológica y Botánica “Los Alcornocales” cuenta con apenas cuatro años de vida. Esta también cuenta con su propio calendario de actividades.

Asociación Micológica y Botánica “La Breña”

Botamicobar – Barbate (Cádiz)

<http://asocmicologicaybotanicabarbate.blogspot.com/>



Fuente: <http://asocmicologicaybotanicabarbate.blogspot.com.es/>

La Asociación Micológica y Botánica “La Breña” fue construida el 17 de enero de 2005 por un grupo de micófilos y apasionados del Medio Rural.

Según la Asociación, sus principales fines son:

- a) Incrementar los servicios de la población local ligados a la micología y la botánica haciendo hincapié en la educación medioambiental de los jóvenes.
- b) Tener un punto de orientación micológica y de flora creando un archivo de hongos y de plantas del Parque Natural de La Breña.
- c) Aumentar la formación en materia de medio ambiente realizando cursos y actividades relacionadas con la naturaleza.
- d) Fomento del desarrollo de un turismo sostenible creando mapas y rutas micológicas.
- e) Hacer campañas divulgativas para difundir por los centros educativos, y así fomentar una cultura de valorización del medio natural y por lo tanto del Parque Natural de La Breña y Marismas de Barbate.
- f) Comprometerse a celebrar todos los años las Jornadas Micológicas.
- g) Estar al servicio de todo lo que diga que ver con el medio natural.

Asociación Micológica de Algeciras “Mairei”

C/ Pargo, 17.

11207 - Algeciras (Cádiz)

Tel: 637 57 18 35

E-mail: maireiama@gmail.com



Fuente: Portal de Facebook de la asociación

Fundada en enero de 2013, la Asociación Micológica de Algeciras “Mairei” está formada por un grupo de amantes de la naturaleza que comparten una pasión, la micología.

Según el artículo 2º de sus estatutos, los fines y actividades de la asociación son los siguientes.

El objetivo y los fines de esta Asociación tienen carácter eminentemente cultural y educativo:

- a) Recoger, canalizar y fomentar el interés que existe por los hongos en sus aspectos científicos, gastronómicos, médicos, toxicológicos o de cualquier otro tipo.
- b) Establecer relaciones de colaboración con instituciones y entidades científicas y culturales de tipo público y privado, cuando ello constituya un medio para alcanzar los objetivos propuestos.
- c) Mantener contacto e intercambiar publicaciones con las organizaciones o asociaciones micológicas existentes tanto en España como en el extranjero.
- d) Divulgar experiencias y conocimientos relacionados con el mundo de la micología.

Y según el artículo 3º, para el cumplimiento de los citados fines la Asociación utilizará los siguientes medios y actividades:

- a) Celebración de reuniones, asambleas, conferencias, excursiones, exposiciones, concursos, cursillos y jornadas.
- b) Edición de publicaciones sobre temas micológicos.
- c) Promoción de la investigación.
- d) Asesoramiento sobre cuestiones micológicas a cuantas personas así los soliciten, pertenezcan o no a la asociación.
- e) Los beneficios obtenidos por la asociación, derivados del ejercicio de actividades económicas, incluidas las prestaciones de servicios, deberán destinarse, exclusivamente, al cumplimiento de sus fines, sin que quepa en ningún caso su reparto entre los asociados ni entre sus cónyuges o personas que convivan con aquellos con análoga relación de afectividad, ni entre sus parientes, ni su cesión gratuita a

personas físicas o jurídicas con interés lucrativo (Art. 13.2 LO 1/2002).

Provincia de Málaga:

Asociación Medioambiental SAEPO

Plaza Carlos III s/n,

29380 – Cortes de la Frontera (Málaga)

web@saepo.org

<http://saepo.org/>



Fuente: es.wikiloc.com

La Asociación Micológica Medioambiental SAEPO, celebra cada año unas jornadas micológicas, cuyo programa se compone de ponencias dadas por expertos en micología, salidas de campo, talleres de identificación de especies, mercadillos de artesanía, actividades infantiles, concursos fotográficos micológicos y degustaciones micológicas entre otras.

Provincia de Granada:

Asociación Micológica Lojeña

C/ Venus, 10.

18300 – Loja (Granada)

Tel: 958 32 04 47

E-mail: mariammar29@eresmas.com



Fuente: Portal de Facebook de la asociación

Asociación Mico-Botánica Sierra Nevada

C/Topacio, 2, Guejar Sierra,
18191 (Granada)
Tel: 958 48 90 08, 600 509 545
E – mail: asmicol.snevada@hotmail.es

Sociedad Micológica Granadina “AMIGRA”

C/ Plaza de Carlos Cano, s/n Centro Socio Cultural,
18190 – Cenes de la Vega (Granada)
Tel: 619 38 30 66
E – mail: micologicagranadina@hotmail.com
<http://sociedadmicologicagranadina.blogspot.com.es/>



Fuente: sociedadmicologicagranadina.blogspot.com

La Asociación Micológica Granadina nace en el año 1998 con el nombre de “Asociación Micológica Sierra de Huétor” por decisión e iniciativa de sus cinco primeros socios y fundadores. Su sede natural fue la localidad de Huétor de Santillán, en el local socio cultural, hasta que dos años más tarde fue trasladada a Cenes de la Vega, donde se le cambiaría el nombre con el que actualmente es conocida.

Según la Asociación Micológica Granadina sus objetivos son:

- a) Fomentar el conocimiento y divulgación de la micología.
- b) Dar a conocer las ramas básicas para el reconocimiento y recogida de setas en el campo.

- c) Organizar salidas al campo para la localización, recogida, identificación y clasificación de ejemplares de setas.
- d) Organizar exposiciones de setas.

Con respecto a las actividades que desde la Asociación Micológica se organizan cabe destacar:

-Reuniones programadas todos los viernes del año, excepto en los meses de julio y agosto, siendo encuentros dedicados a compartir experiencias y a deleitar al paladar con platos elaborados con estos preciados manjares.

-Disposición de Antonio Capilla, micólogo y presidente de la asociación, todos los lunes, para la distintas consultas que tanto socios y no socios puedan tener sobre los ejemplares recolectados durante el fin de semana.

-Organización de dos concentraciones micológicas al año acogidas en lugares distintos de la provincia granadina para la recolección de ejemplares y su posterior reconocimiento e identificación.

-Realización de Jornadas Micológicas en primavera y otoño, las cuales se componen de salidas al campo, exposiciones de setas, visitas guiadas, conferencias, concursos, etc.

Sociedad Micológica Ganatensis

Facultad de Ciencias.

18071 (Granada)

Asociación Micológica Sierra de Baza

Apartado 228

18800 – Baza (Granada)

Tel: 958 71 12 01

E-mail: sierradebaza@teleline.es

Provincia de Almería:

Asociación Micológica “Micovélez”

C/ Casa del secretario s/n,

Vélez Blanco (Almería)

<http://www.micovelez.com/>



Fuente: www.micovelez.com

Provincia de Málaga:

Grupo Micológico Havaral

Centro de Información cultural-turístico-micológico

Plaza Virgen de Monclón, nº1

29462 - Júzcar (Málaga)

E – mail: gmhavaral@gmail.com

www.grupomicologimohavaral.com



Fuente: <http://pikuito.wix.com/>

El Grupo Micológico Havaral fue creado en 2009 por un grupo de aficionados a la micología, con el propósito de fomentar el conocimiento de la micología entre los habitantes del Valle del Genal, y promover a su vez el desarrollo económico de la zona a través de un aprovechamiento sostenible.

Este organiza numerosas actividades a lo largo del año. Entre ellas destacan las salidas al campo para la recogida de ejemplares, y la organización de las Jornadas Micológicas Valle del Genal, contando con la colaboración del Excmo. Ayuntamiento de Júzcar.

El grupo está hermanado con la Asociación Micológica Chantarela, de Jimena de la Frontera.

El Anexo 2 Recoge la trayectoria del calendario de actividades que hemos podido rescatar de cada asociación micológica.

Seguidamente presentamos un cuadro “resumen” sobre los puntos más destacados de las Asociaciones Micológicas Andaluzas, y sus jornadas micológicas.

ASOCIACIÓN	AÑO DE CREACIÓN	¿ORGANIZA JORNADAS?			PRECIO	Nº PARTICIPANTES	DURACIÓN	OTRAS ACTIVIDADES	COLABORACIÓN CON OTRAS ENTIDADES
		SI	NO	Edición					
Asociación Micológica y Botánica de Jaén	2006	x		IV	10€	De 7 a 10 pax.	2 días	-Excursiones -Exposiciones -Salidas al campo Conferencias -Cursos de iniciación a la micología	- Asociación Micológica Sierra de Córdoba
Asociación Micológica Lactarius - Jaén	1988	x		V	15€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Salidas al campo -Concursos de fotografía micológica -Exposiciones de especies -Boletín informativo	-Ayuntamiento de Siles -Asociación de Vecinos de Puente Jontoya
Asociación Micológica "Sierra de Córdoba"	2003	x		v	14€	De 15 a 20 pax.	2 días	-Salidas al campo -Cursos de iniciación a la microscopia	-Aula de fotografía de la UCO
Asociación Micológica Hispalense Muscaria	2000	x		XI	10€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Salidas al campo -Exposiciones de especies -Charlas y conferencias	- Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Asociación Micológica Sierra Norte –Sevilla	1996	X		XVII	13€	De 9 a 15 pax.	2 días	-Salidas al campo para recolección de especies	
Asociación Micológica Gurumelo – Calañas (Huelva)		X		IX	12€	De 10 a 15 pax.	3 días	-Salidas al campo	-Ayuntamiento de Calañas
Asociación Micológica “Amanita “ de Aracena – Huelva	1992	X		V	10€	De 10 a 20 pax.	1 día	-Salidas al campo	- Ayuntamiento de Aracena
Asociación Micológica del P.N de Los Alcornocales “Chantarella”	1998	X		XVI	15€	De 15 a 20 pax.	2 días	-Charlas- Coloquios -Excursiones Exposiciones Degustaciones Cursos de iniciación a la micología Concursos fotográficos	-Ayuntamiento de Jimena de la Frontera -Junta de Andalucía -Otras Asociaciones
Asociación Micológica y Botánica “Los Alcornocales”	2011	X		III	10€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Rutas seteras -Exposiciones -Colaboración en repoblaciones -Convivencias	-Asociación de Amigos del Parque Natural de los Alcornocales

Asociación Micológica y Botánica "La Breña" - Cádiz	2005	X		IV	15€	De 15 a 19 pax.	2 días	-Salidas al campo para la recolección de especies -Convivencias	-Ayuntamiento de Barbate -Junta de Andalucía -P.N de La Breña y Marismas del Barbate
Asociación Micológica de Algeciras "Mairei" - Cádiz	2013	X		II	10€	De 10 a 15 pax.	3 días	-Salidas al campo -Convivencias -Talleres -Excursiones -Asisten a otras jornadas micológicas -Concursos -Edición de publicaciones sobre temas micológicos -Viajes al extranjero	-Ayuntamiento de Algeciras -Onda Algeciras TV -Centros de Enseñanza de Algeciras -Asociación ACAES (Altas Capacidades del Estrecho)
Asociación Medioambiental SAEPO – Málaga		X		XII	15€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Cursos de formación -Salidas al campo -Talleres -Actividades infantiles	- Ayuntamiento de Cortes de la Frontera
Asociación Micológica Lojeña – Granada		X		VI	10€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Exposiciones -Salidas al campo	

Sociedad Micológica Granadina "Amigra" – Cenes de la Vega (Granada)	1998	X		X	15€	De 15 a 20 pax.	2 días	-Concursos de fotografía -Salidas al campo -Conferencias -Visitas guiadas -Viajes a otras zonas seteras	-Otras asociaciones micológicas
Asociación Micológica "Micovélez" – Almería		X		IV	13€	De 10 a 15 pax.	2 días	-Salidas al campo para la recolecta de especies -Exposiciones -Conferencias	
Grupo Micológico Havaral – Júzcar (Málaga)	2009	X		VII	15€	De 15 a 20 pax.	2 días	-Salidas al campo -Actividades -Conferencias -Talleres -Concursos	-Ayuntamiento de Júzcar -Asociación Micológica Chantarella

Fuente: Elaboración propia a partir de datos recuperados de Internet.

A continuación pasamos a hacer algunas reflexiones sobre la lectura del cuadro:

- De las 21 Asociaciones Micológicas registradas en Andalucía, 16 son las que más presentes están en Internet.
- La Asociación Micológica más veterana es la Asociación Micológica “Lactarius” de Jaén, la cual fue fundada en 1988. Aquí nos sorprende el dato de que hasta 2014 solo haya celebrado V ediciones de sus Jornadas Micológicas.
- La Asociación Micológica más joven es la Asociación Micológica de Algeciras “Mairei” (Cádiz), pues fue creada en 2013. Es una de las asociaciones más activas, su programa de actividades ha llegado a incluir viajes al extranjero, con el fin de conocer y recoger otras especies fúngicas.
- Las Asociaciones Micológicas más activas son la Asociación Botánica y Micológica de Jaén, la Asociación Micológica “Chantarella” de Jimena de la Frontera (Cádiz) y el Grupo Micológico Havaral de Júzcar (Málaga), pues la trayectoria y variedad de su calendario de actividades y los medios webs que utilizan, las hacen más cercanas y atractivas.

Con respecto a las Jornadas Micológicas que organizan cada una de las asociaciones, concluimos con que:

- El precio de cada jornada suele ser de entre 10 y 15€ por persona.
- La participación en las mismas suele ser de entre 10 y 20 personas.
- La duración en todos los casos es de 2 días, coincidiendo con el fin de semana.
- Las Asociaciones suelen colaborar principalmente con los Ayuntamientos de sus localidades, con otras Asociaciones Micológicas y con colegios. La Asociación que más colaboradores tiene es la Asociación Micológica de Algeciras “Mairei”.

10. ANÁLISIS DE UN DESTINO MICOLÓGICO CONSOLIDADO - CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León es una comunidad autónoma de España, y está compuesta por nueve provincias: Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.

Se encuentra situada al noroeste de la península ibérica, siendo la comunidad autónoma más extensa de España con una superficie de 94.226 km², y contando con una población de 2.519.875 habitantes en 2013, según el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Una de las señas de identidad de esta comunidad, son los variados ecosistemas, contrastados paisajes e importantes recursos forestales a los que dan lugar sus altas sierras y llanuras fluviales. En posesión del 15,24% de la superficie forestal nacional, Castilla y León es la Comunidad Autónoma española con mayor superficie forestal, donde entre sus pinares, robledales, hayedos, encinares y sabinas, así como en las praderas, pastizales y riberas de sus ríos, 1.500 especies de hongos (53 de alto interés culinario), fructifican

cada año. Este rico patrimonio micológico es un atractivo muy singular que se manifiesta en la recolección (afición muy arraigada entre los habitantes de la zona), en el disfrute del medio natural y en la degustación de unos productos de alta calidad.

Fruto de la importancia que con el paso de los años ha ido adquiriendo el valioso recurso endógeno, se han ido desarrollando numerosas iniciativas innovadoras, cuyo objetivo ha sido el aprovechamiento y gestión sostenible de las especies fúngicas, traducido esto en el desarrollo de una oferta micoturística ordenada, única en España.

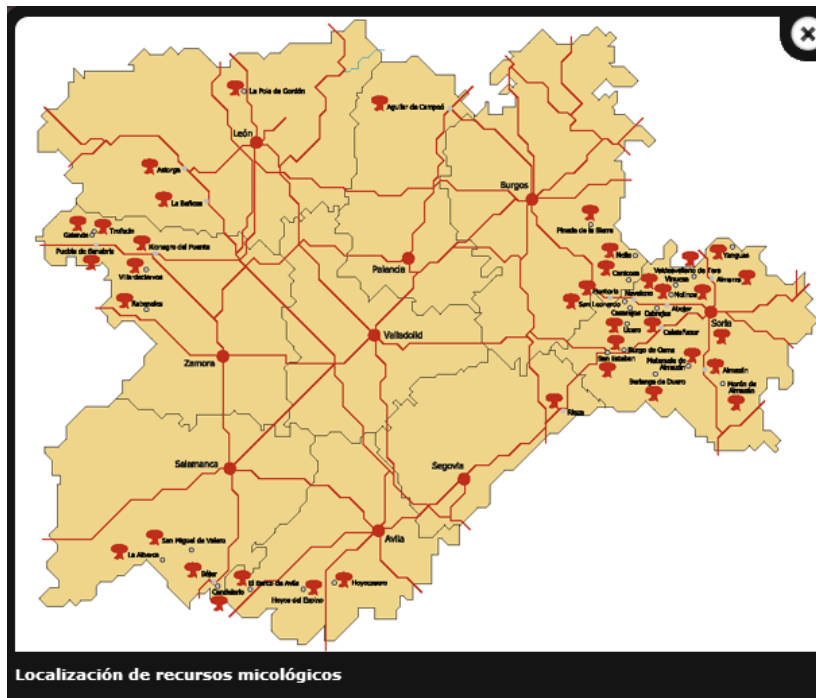
La puesta en marcha de dichas iniciativas nace de uno de los programas europeos descritos anteriormente, concretamente del denominado Proyecto Life Naturaleza “Micología y aprovechamiento sostenible (MYAS)”, que se desarrolló inicialmente en la comarca forestal de Pinares Llanos en Soria, entre el año 2001 – 2004.

Dicha experiencia sirvió para detectar y poner sobre la mesa todos los problemas derivados de un aprovechamiento del recurso que no garantizaba su gestión sostenible a largo plazo, generando gran pérdida de su valor añadido, la disminución de la calidad del producto, así como su deficiente valoración social con respecto a sus nuevas posibilidades. Por otra parte también demostró que la actuación conjunta de todos los actores implicados (administraciones públicas, organizaciones privadas y sociedad), era imprescindible para fijar las bases de un modelo de gestión que garantizase a corto y largo plazo grandes beneficios económicos, sociales y ambientales.

A partir de dicho modelo, el desarrollo micológico se ligó al desarrollo turístico, dando lugar al nacimiento del micoturismo, actividad que se ha convertido en el mejor ejemplo de aprovechamiento y gestión sostenible de un recurso natural muy valioso.

Según la Junta de Castilla y León, posteriormente el programa que apostaría por el desarrollo y la regulación del recurso micológico sería el proyecto de cooperación internacional denominado “Recursos micológicos y desarrollo rural” (el cual describíamos en la página 28 y 29), cuyo ámbito de actuación fueron diecinueve territorios vinculados a iniciativas Leader y Proder de la comunidad autónoma. Un total de 944 municipios fueron escenario de la iniciativa, comprendiendo más de 44.286 km², y suponiendo esto cerca del 47% de la superficie total de Castilla y León. Todos ellos se caracterizan por la alta riqueza micológica que poseen (vinculada a sus áreas forestales, 4.428.600 Has de superficie forestal total), y por la problemática en cuanto a su aprovechamiento y puesta en valor.

A continuación se presenta un mapa de localización de los recursos micológicos de Castilla y León.



Fuente: www.turismocastillayleon.com

❖ Legislación Autonómica

Una Comunidad Autónoma como Castilla y León con el alto valor micológico que presenta, no podría explotar bien su preciado recurso sin una normativa que regule su uso y aprovechamiento.

Es por lo que el éxito de su gestión se debe en gran medida a la existencia de una normativa específica que controla su ordenación. Hablamos del Decreto 130/1999, de 17 de junio, por el que se ordenan y regulan los aprovechamientos micológicos, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León, este fue publicado en el BOCL (núm. 119) el 23 de junio de 1999, y empezó a estar vigente el 24 de junio de 1999.

El presente decreto tiene como objeto la ordenación y regulación de las especies fúngicas de Castilla y León, estableciendo límites y limitaciones que velan por la garantía de su persistencia y capacidad de renovación.

A continuación se expone el sumario del nombrado decreto, el cual se desarrolla en su totalidad en el Anexo 3.

Sumario

Introducción

Capítulo I. Disposiciones Comunes

- *Artículo 1 Objeto*

Capítulo II. Medidas de Carácter General

- *Artículo 2 Ámbito de aplicación*
- *Artículo 3 Prácticas prohibidas*
- *Artículo 4 Sistemas de métodos de recogida*
- *Artículo 5 Recolección de Espacios Naturales Protegidos*
- *Artículo 6 Información*

Capítulo III. Aprovechamientos en los montes de Utilidad Pública y en los montes de propiedad de la Comunidad de Castilla y León.

- *Artículo 7 Ámbito de aplicación*
- *Artículo 8 Aprovechamientos de setas*
- *Artículo 9*

Capítulo IV. Régimen Sancionador

- *Artículo 10 Competencia y derecho sancionador*

Disposiciones Adicionales

- *Disposición Adicional*

Disposiciones Finales

- *Primera*
- *Segunda*

❖ Asociaciones Micológicas

Castilla y León cuenta con una Federación de Asociaciones Micológicas (FAMCAL), la cual está formada por 20 asociaciones pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Castilla León.

Según el antiguo secretario de la comisión y vocal de la directiva de la Federación, Jordi Mori, ésta fue creada por decisión de un grupo de asociaciones micológicas que veían peligrar su actividad social (el estudio y divulgación de la micología), debido al aprovechamiento desordenado que del recurso endógeno se estaba haciendo. Es por esta razón por la que las asociaciones deciden adoptar una misma postura, ante la inminente necesidad de desarrollar una regulación de usos en la comunidad autónoma.

Sus inicios fueron complicados, pues no todas las asociaciones se mostraron igual de dialogantes, de ahí que no todas las existentes estén federadas.



Fuente: www.turismocastillayleon.com

A continuación se expone el listado de todas las asociaciones que al día de hoy se encuentran federadas:

- Asociación de Estudios Micológicos y Forestales

E.T.S.I.A (U. De VA) Campus de la Yutera (Edificio E)

Avda. de Madrid, 44
34004 (Palencia)

- Asociación de Guías de la Demanda

C/ Centro s/n (Casa Social)
09199 – Villasur de Herreros (Burgos)

- Asociación Micológica Alto Carrión

Río Chico nº, 1º Dcha.
34880 – Guardo (Palencia)

- Asociación Micológica Arandina

Centro Cívico Norte
09400 – Aranda de Duero (Burgos)

- Asociación Micológica Burgalesa “Gatuña”

Apartado de correos nº 99
09080 (Burgos)
m.lopez.042@recol.es

- Asociación Micológica “Grupo Adalia”

C/ El Sol, nº 6
49800 – Toro (Zamora)
E-mail: fotovideocabero@hotmail.com

- Asociación Micológica “Montaña palentina”

Escuelas Viejas Pza. La Paz s/n
34886 – Velilla del Río Carrrión (Palencia)
E-mail: raulfra@wanadoow.es

- Asociación Micológica Palentina

C/ Muro, nº 2 1º Ida.
34001 (Palencia)
E-mail: lera@colvet.es

- Asociación Micológica y de Plantas de Medina de Pomar

C/ Campo de Feria

Nº 2, 1º

09500 – Medina de Pomar (Burgos)

E-mail: Framacfra1958@terra.es

- Asociación Micológica y Botánica “Ribera del Malucas”

C/ Segovia, 35

40280 – Navalmanzano (Segovia)

E-mail: www.riberamalucas@hotmail.com

- Asociación Micológica Setas de Babia

Ayuntamiento de Cabrillanes (León)

- Asociación Micológica “Villa de Riaza”

C/ Ricardo Provencio, nº 3

40500 – Riaza (Segovia)

E-mail: mhr00001@terra.es

- Asociación Micológica Villalba

C/ El Molino, nº 2

34889 – Villalba de Guardo (Palencia)

E-mail: jesus@villadeguardo.com

- Asociación Micológica de Villamuriel

C/ Carnicerías, nº 3

34190 – Villanueva de Cerrato (Palencia)

E-mail: sanchez_asenjo@hotmail.com / aamicología@msn.com

- Asociación Micológica Zamorana

Colegio de E. Infantil y Primaria “Arias Gonzalo”

C/Pablo Morillo, nº

49013 – (Zamora)

www.amiza.org

E-mail: amiza@amiza.org / alfonmer@eresmas.com

- Asociación Vallisoletana de Micología

Centro Cívico “Zona Sur”

Plaza Juan de Austria, nº 11

47006 – (Valladolid)

E-mail: agarciblanco@yahoo.es / micologica.vallisoletana@gmail.com

- Sociedad Micológica Amagredos

Plaza de la Constitución, s/n

05414 – Cuevas del Valle (Ávila)

E-mail: amagredos@amagredos.org

- Sociedad Micológica de Ciudad Rodrigo

Avda. de la Concha, s/n

37500 – Ciudad Rodrigo (Salamanca)

E-mail: micojig@jig.jazstel.es

- Sociedad Micológica Leonesa “San Jorge”

C/ Alfonso IX, nº 1

24004 – (León)

eiroa4@teleline.es

- Sociedad Micológica Salmantina “Lazarillo”

C/ Gómez Ulla, nº 19, 5º C

37003 – Salamanca

andres-garcia@telefonica.net

Otras Asociaciones que no están federadas:

- Asociación “Los Cañamares”

C/ San Lorenzo s/n

09120 – Villadiego (Burgos)

- Asociación Micológica Berciana “Chantharellus”

C/ La Calzada nº 12

24400 – Ponferrada (León)

- Asociación Micológica Bureva

El Ferial, nº 7, 2º C.

Briviesca – (Burgos)

Tel: 947 59 20 56 – 947 59 01 94

- Asociación Micológica Navaleno

Ayto. de Navaleno (Soria)

Tel: 975 37 40 02

- Asociación Micológica Salas de los Infantes

C/ Infantes de Lara, nº 18

Salas de los Infantes (Burgos)

- Grupo Micológico Sección UGT Pradoluengo

09260 – Pradoluengo (Burgos)

- Sociedad Micológica Bureba

Polideportivo Municipal

Avda. Mencía de Velasco, 27

09240 – Briviesca (Burgos)

- Asociación Micológica El Royo

(Soria)

E-mail: amanita@amanitacesarea.com

❖ Centros Micológicos

Siendo consciente de la importancia económica, social y medioambiental que el recurso micológico tiene para su Comunidad Autónoma, la Junta de Castilla y León vela por el mantenimiento y actividad de sus centros micológicos, pues gracias a su labor la cultura micológica se acerca más a la sociedad.

- Centro de Interpretación y Estudio de las Especies Micológicas de Rabanales

Carretera de Alcañices, s/n

49519 - Rabales (Zamora)

<http://www.museomicologico.com>

E-mail: museomicológico@hotmail.com / micologicorabanales@hotmail.com

El Centro promueve la organización de todo tipo de actividades en torno a la micología, como cursos de cocina aplicados a la micología, técnicas de conservación y tratamiento de setas, conservas de productos de la comarca y elaboración de mermeladas, cremas y otras prestaciones.



Fuente: otros museos.blogspot.com

- Centro Micológico de Navaleno

C/San Roque, 10

42149 – Navaleno (Soria)

Tel: 975 347 129

[http:// www.navalenomicologico.tk](http://www.navalenomicologico.tk)

E-mail: navalenomicologico@gmail.com

El centro cuenta con las siguientes instalaciones: una sala de expositoria, una cocina y un aula de conferencias; desde donde se organizan visitas diarias guiadas, rutas micológicas, talleres de cocina micológicos, y otras actividades. También cuenta con una pequeña tienda donde se pueden adquirir souvenirs, y otros productos relacionados con la micología.

Cada año colabora en la organización de las jornadas micológicas del municipio – Navaleno (en 2013 se celebró la XXI edición), al igual que en el concurso de fotografía micológica, que también tiene lugar cada año (en 2013 se celebró la XVII edición).



Fuente: www.sorianitelaimaginas.com

- Escuela Micológica de Ungilde

C/ La Iglesia, s/n

49393 – Ungilde (Zamora)

Tel: 980 620 961

[http:// emusanabria.blogspot.com.es/](http://emusanabria.blogspot.com.es/)

Ubicada en plena Sierra de la Culebra (Zamora), la Escuela Micológica de Ungilde permanece abierta generalmente en primavera y otoño. Tiene dos plantas dedicadas a distintos usos. La primera planta, de enfoque turístico, cuenta con una recreación de los hábitats de la comarca de Sanabria, y de los hongos que en ellos fructifican. También dispone de un Punto de Información Micológico, que es el encargado de organizar rutas micológicas por la zona, expedir permisos de recolección, y orientar en cuanto a la identificación de especies o resolución de otro tipo de cuestiones. La planta baja, está dedicada a la formación, actividad principal de la Escuela Micológica, en la cual se trabajan las siguientes líneas de actuación:

- EMU gastronómica (las instalaciones están acondicionadas con todo lo necesario para poder impartir cursos de cocina dirigidos tanto a aficionados como a profesionales de la materia).
- EMU formación (pretende convertirse en centro de adquisición de cursos homologados, a través de los cuales se obtenga la acreditación necesaria para trabajar en el sector).
- EMU investigación (dispone de un laboratorio donde se pueden clasificar todo tipo de hongos, al igual que llevar a cabo la liofilización de distintas especies de setas, y realizar estudios innovadores).
- EMU ambiental (a través de la organización de charlas, coloquitos, etc., se pretende acercar el mundo de la micología y su importancia medioambiental a la sociedad).
- EMU micoturismo (promueve actividades en el campo con el fin de potenciar la vertiente turística de los hongos).

En cuanto al calendario de actividades que ofrece la Escuela, cada año tiene lugar la celebración de sus jornadas micológicas (la primera edición se realizó en 2009) y el evento “Degustación de Platos Micológicos”, donde más de una veintena de restaurantes de la zona participan año tras año. Por otro lado también se organizan visitas de educación ambiental para centros escolares, salidas al campo para la identificación y recolección de especies, salidas fotográficas, y gran variedad de talleres (de botánica, técnicas de recolección...).



Fuente: www.turismosanabria.es

❖ Proyectos en el ámbito

No solo los proyectos nombrados anteriormente han sido los únicos que han tenido como objetivo 1 la Comunidad Autónoma de Castilla y León, en cuanto a su aprovechamiento micológico se refiere, pues a continuación recogemos otras tres iniciativas que siguieron con esta labor hasta este mismo año en el que nos encontramos, 2014.

➤ Proyecto Micosylva

-Título: “Gestión selvícola de montes productores de hongos silvestres comestibles de interés socioeconómico como fuente de desarrollo rural”.

-Descripción: Micosylva es un proyecto científico técnico que tiene como objetivo principal la promoción en Europa de una gestión forestal multifuncional y sostenible de las especies forestales, la cual sea capaz de integrar y valorizar las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles.

-Temporalidad: 2009-2011.

-Presupuesto: 1,9 millones de euros.

-Proyecto cofinanciado por la Unión Europea dentro de la Iniciativa Comunitaria Interreg Sudoe IV B.

-Nº de Socios: 4 España (Sociedad Pública de Medio Ambiente de Castilla y León, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya área de defensa del bosc, Gestión Forestal de Viveros y repoblaciones de Navarra S.A, Asociación forestal de Soria), 3 Francia y 1 Portugal.

-Web: www.micosylva.com

-Objetivos específicos:

- Conseguir que en los planes de gestión de los bosques se tengan en cuenta a los hongos, otorgándoles la importancia que merecen.
- Que los gestores forestales tengan en cuenta que las producciones de setas en el bosque dependen de las condiciones de reforestación, y que a partir de ahí se lleven a cabo prácticas más oportunas.
- Dar a conocer la importancia de la gestión forestal del bosque, a través de la promoción y transmisión a propietarios, gestores, guardas forestales y demás agentes implicados, ciertos criterios y prácticas de manejo de los bosques, que tengan en cuenta las condiciones ideales para el óptimo desarrollo tanto de las especies vegetales como de las especies fúngicas.

-Estrategia del proyecto:

Con el propósito de forjar unas nuevas reglas de gestión que garantizaran la sostenibilidad y multifuncionalidad integral de los bosques y sus aprovechamientos, el presente proyecto se propuso:

1. La creación de una red internacional de trabajo, donde investigadores, científicos y técnicos pudieran asesorar a los gestores directos de los montes.
2. La creación de una red de parcelas micosilvodemostrativas. 18 dispositivos experimentales que reflejaban los principales sistemas forestales del Sudoeste Europeo, fueron puestos en marcha para explicar en la práctica la selvicultura fúngica.
3. La elaboración de un manual técnico que recogiese los criterios para la exitosa integración de la gestión forestal y los hongos silvestres.
4. La creación y puesta en marcha de programas y herramientas que fomentasen la formación tanto de los presentes, como de los futuros gestores del medio natural, al igual que la educación medioambiental de los más pequeños.
5. La difusión de la información que tuviera que ver con la selvicultura fúngica y sus beneficios.

Para poder alcanzar los resultados propuestos, se establecieron una serie de grupos de trabajo, en concreto seis:

- GT0: Preparación del proyecto.
- GT1: Coordinación y gestión del proyecto.
- GT2: Creación de un dispositivo común de montes micosilvodemostrativos en el espacio del SUDOE.
- GT3: Definición y elaboración de un manual técnico de micoselvicultura.
- GT4: Acciones de formación técnica y educación ambiental.
- GT5: Seguimiento y evaluación del proyecto.
- GT6: Publicidad, información y capitalización del proyecto.

-Acciones:

- 01 Encuentro Internacional Científico Técnico

Hautes Pyrénées (Francia) - del 1 al 5 de junio de 2009

- 02 Encuentro Internacional Científico Técnico
Soria (España) - del 27 al 30 de octubre de 2009
- 03 Encuentro Internacional Científico Técnico
Lleida (España) - del 9 al 12 de febrero de 2010
- 04 Encuentro Internacional Científico Técnico
Pamplona – del 25 al 28 de mayo de 2010
- 05 Encuentro Internacional Científico Técnico
Dordoña (Francia) – del 5 al 8 de octubre de 2010
- 06 Encuentro Internacional Científico Técnico
Mértola (Portugal) – del 16 al 18 de marzo de 2011
- Simposio Internacional de Gestión Forestal del Recurso Micológico
Valladolid (España) – del 9 al 11 de junio de 2011

➤ Proyecto Micosylva+

-Título: “La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal”.

-Descripción: El proyecto Interreg IVB SUDOE Micosylva+ es un claro ejemplo de cooperación territorial que pretende promover una gestión multifuncional y sostenible de los bosques, la cual valore e integre las funciones ecológicas, sociales y económicas de los hongos.

-Temporalidad: 2012 – 2013.

-Proyecto financiado por la Unión Europea y las regiones participantes.

-Nº de socios: 2 España (Fundación Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya Área de Defensa del Bosc), 2 Francia y 1 Portugal.

-Web: www.micosylva.com

-Objetivos:

- La integración del recurso micológico en la gestión forestal, la cual se base en criterios nacidos de la investigación, mediante la formación de los gestores del medio natural y la dinamización de proyectos innovadores y participados.
- La promoción de tales proyectos con el fin de valorizar el recurso endógeno, como por ejemplo la agroalimentación y el micoturismo, pudiendo así contribuir de forma ordenada al desarrollo del medio rural rentabilizando sus montes.
- La activación de la reglamentación, política y gobernanza que sea necesaria para el desarrollo integral del sector.

-Acciones:

- 01 Seminario Internacional Micosylva+
Dordogne (Francia) – del 11 al 14 de febrero de 2013

- 02 Seminario Internacional Micosylva+
Castilla y León (España) – del 21 al 24 de mayo de 2013
- 03 Seminario Internacional Micosylva+
Bagnères de Bigare y Tolouse – del 23 al 25 de octubre de 2013
- Visita Técnica Conjunto de “Valorización Micoselvícola, Agroalimentaria y Micoturística”
Dordoña (Francia) – del 4 al 6 de octubre de 2013
- Concurso Micológico “El Miguelón de Soria 2013”
Soria (España) – 9 de noviembre de 2013

De este proyecto nace el Instituto Europeo de Micología, el cual está participado por instituciones públicas y privadas interesadas en la mejora y el avance del sector desde una clara apuesta por la inversión en I+D, y del cual hablaremos más tarde.

A raíz de los objetivos nombrados anteriormente, Micosylva crea la Red Europea de Parques Micológicos (European Mycosylva Forest Network).



Fuente: <http://www.micosylva.com/parques>

La Red está formada por un conjunto de bosques de distintos territorios europeos de gran interés micológico, y cuyo principal cometido es promover la investigación, la formación y la valorización de los hongos silvestres comestibles, mediante una gestión que garantice la persistencia del recurso y mejore la práctica de las actividades económicas que giran en torno al mismo, como por ejemplo, la recolección de setas, su comercialización, y el desarrollo del micoturismo.

Para conseguirlo, se tratan de priorizar los esfuerzos e inversiones necesarias sobre la Red, de manera que sirva de laboratorio experimental y de ventana promocional de los que puedan beneficiarse del conjunto de territorios que también participan en el proyecto.

Según el Proyecto Micosylva+, para poder formar parte de la Red de Parques, los montes candidatos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1.- Ser montes de elevada producción y diversidad micológica representativos de masas forestales de especial relevancia en el contexto europeo.

2.- Ser montes regulados y accesibles, con alta presión recolectora y potencial micoturístico.

3.- Ser montes con infraestructuras para el desarrollo de acciones de investigación y acciones formativas en materia de micología forestal.

4.- Ser montes que cuenten con acuerdos de colaboración con los propietarios y gestores forestales para la coordinación y financiación de las acciones previas.

Una vez que el monte pase a formar parte de la Red de Parques, serán auditados periódicamente por el Comité Científico-Técnico de Expertos Micosylva.

El resultado final se resume en que la Red Europea de Parques constituirá la primera fuente de información y alimentación del futuro Observatorio Europeo de Micología, el cual será encargado de homogeneizar la toma de datos y actualizar los indicadores de producción, recolección, comercialización, micoturismo y sostenibilidad en las regiones europeas participantes.

➤ Proyecto MYASRC



Fuente: www.myasrc.es

-Título: Proyecto MYASRC “Proyecto para la regulación y comercialización de los recursos micológicos de Castilla y León”.

-Temporalidad: 2009 -2014

-Descripción: El programa Myas ha sido conformado por una sucesión de proyectos (Proyecto LIFE – Medio Ambiente MYAS “Micología y Aprovechamiento Sostenible”, Proyecto LEADER+ “Micología y Calidad” 2004 – 2006 y el Proyecto LEADER+ “Recursos Micológicos y Desarrollo Rural” 2006 – 2007), los cuales han constituido el conjunto de actuaciones más consistentes y relevantes orientadas a la ordenación y regulación del sector micológico que se conocen hasta el día de hoy.

Ante la inminente necesidad de vertebrar el sector, se crea la asociación MYAS, la cual lideraría en 2007- 2008 la gestión del recurso y la aplicación y transferibilidad del modelo en otros territorios rurales. Ella sería la impulsora en la creación y elaboración del Proyecto “MYAS RC”. En consecuencia, los territorios implicados y adheridos a estos proyectos, han adquirido una relación de liderazgo en cuanto a la gestión micológica se refiere, convirtiéndose así en puntos de referencia y modelos piloto para otras zonas micológicas del territorio nacional.

-Proyecto promovido y cofinanciado por la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León, y las diferentes Diputaciones provinciales de Castilla y León.

-Ámbito de actuación: Todos los territorios rurales de la Comunidad Autónoma con recurso micológico, afectados por una importante despoblación.

-Web: www.myasrc.es

-Objetivo: El objetivo general del proyecto es el fomento de un desarrollo rural multi-funcional que permita afrontar una gestión sostenible de sus recursos, permitiendo así mismo, establecer herramientas de referencia para aprovechar con la mayor intensidad las rentas potenciales del sector micológico.

- Objetivos específicos: Éstos se engloban en dos directrices generales:

- Sostenibilidad de los recursos micológicos
- Incremento y mejor distribución de las rentas locales

-Actuaciones y Herramientas: El presente proyecto prevé su ejecución progresiva en los distintos territorios de actuación. La implantación del mismo de forma ordenada en el espacio y tiempo, persigue una regulación sobre la ordenación del recurso que sea capaz de funcionar espontáneamente en cualquier zona de la Comunidad Autónoma.

El proyecto MYASRC se articula en los siguientes programas de actuación, los cuales son imprescindibles para la consecución de los objetivos:

- Coordinación y gestión del proyecto
- Ordenación del recurso
- Planificación y gestión sostenible del recurso
- Regulación del recurso
- Comercialización del recurso
- Formación y educación
- Valorización y turismo micológico
- Promoción y difusión del recurso micológico (especial atención a la trufa)

❖ Organismos e instituciones implicadas

La exitosa gestión micológica con la que cuenta la Comunidad Autónoma de Castilla y León, se debe a la existencia de organismos especializados, que junto con otras instituciones gubernamentales y no gubernamentales, han velado y siguen velando por promover el uso sostenible del recurso micológico, como un elemento valioso para el proceso de desarrollo económico del medio rural. A continuación encontramos a los más destacados:

Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León (CESEFOR)

Polígono Industrial “Las Casas”

Calle c, Parcela 4

42005 – Soria

Tel: 0034 975 21 24 53

cesefor@cesefor.com



Fuente: www.cesefor.com

Cesefor es el Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León, una fundación sin ánimo de lucro que inició su actividad en enero de 2003.

Esta se rige por un patronato donde tienen representación todos los agentes del sector y del medio rural, desde los propietarios de los montes hasta las organizaciones empresariales más representativas del mismo. La Junta de Castilla y León es su principal aliada, pues es la promotora y patrocinadora de la fundación, prestando un importante apoyo a través de sucesivos convenios en beneficio del sector forestal.

Según la fundación, su misión no es otra que contribuir al desarrollo sostenible del sector forestal y de la industria que transforma los recursos forestales, con la mirada puesta en la generación de empleo, el valor añadido y la utilización, defensa y promoción de los recursos naturales.

Y sus objetivos son: mejorar la gestión y el aprovechamiento de los recursos forestales, mejorar la competitividad y el desarrollo del tejido empresarial, incrementar el grado de industrialización sostenible de los productos forestales de la zona, ser el centro de servicios al que acuda el sector forestal y su industria para analizar e implantar medidas que contribuyan a su desarrollo e impulsar la creación de empleo de calidad en el medio rural.

Sus líneas de trabajo están bastante diversificadas, pues van desde la participación en varios proyectos de calado internacional, llevar a cabo desarrollo de aplicaciones informáticas, ecodiseño, cooperación internacional, hasta el desarrolla proyectos de marketing y organización de eventos.

Desde la fundación Cesefor, se llevan a cabo acciones destinadas a la formación en materia micológica, a continuación citamos algunos ejemplos:

- Curso “La Integración del Recurso Micológico en la Gestión Forestal”.

Fecha de celebración: del 16 al 27 de septiembre de 2013.

Lugar de celebración: Servicios Territoriales de Medio Ambiente de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.

Dirigido a: Agentes medioambientales de la Junta de Castilla y León y SEPRONA.

Gratuito.

- Curso “Formación para la Integración del Recurso Micológico en la Gestión Forestal”.

Fecha de celebración: 18 de septiembre de 2013.

Lugar de celebración: Centro de Recursos Ambientales – PRAE de Valladolid.

Dirigido a: Personal técnico gestor del medio natural y otros implicados en la regulación y comercialización de hongos silvestres.

Gratuito.

- Acreditación de especialización en taxonomía y ecología fúngica para la Red Europea de Parques Micológicos.

Fecha de celebración: del 30 de septiembre al 11 de noviembre de 2013.

Lugar de celebración: Sede de Cesefor (Soria).

Dirigido a: Todo aquel que tuviera conocimientos acreditativos en taxonomía y ecología fúngica vinculados a la Fundación Patrimonio del Junta de Castilla y León, a Centros Micológicos de Castilla y León, y a empresas de turismo activo que ofreciesen o estuvieran interesadas en ofrecer servicios micológicos registrados en la Dirección General de Turismo de Castilla y León (RETU).

15 plazas fueron gratuitas.

Cesefor también se encarga del diseño y desarrollo del sitio web del Instituto Europeo de Micología.

Instituto Europeo de Micología



Fuente: www.micosylva.com

El Instituto Europeo de Micología es fruto de una acción promovida desde el proyecto Interreg IVB SUDOE SOE3/P2/E533 Micoylva+, creado con el propósito de perennizar la Red de Cooperación Internacional Micosylva que nace en 2008, para fomentar una gestión multifuncional y sostenible de los bosques, a través de la puesta en valor e integración de sus funciones ecológicas, sociales y económicas de los hongos.

Es por ello que científicos y técnicos especializados en la materia, pertenecientes a distintas instituciones de la Unión Europea, Suiza, África y

Norte América trabajan conjuntamente con los siguientes objetivos, definidos por el propio Instituto Europeo de Micología:

- 1.- Integrar el recurso micológico en la gestación forestal basado en criterios nacidos de la investigación, a través de la formación de los gestores del medio natural y la dinamización de proyectos innovadores y participados.
- 2.- Promover y dinamizar proyectos innovadores de valorización del recurso micológico como la agroalimentación y el micoturismo, que contribuyan de manera ordenada a la mejora de la rentabilidad de los montes y el medio rural.
- 3.- Dinamizar la reglamentación, política y gobernanza necesaria para el desarrollo integral del sector.

El Instituto Europeo de Micología cuenta con los siguientes socios:

- Centre Techològic Forestal de Catalunya (CTFC)

Región: Catalunya (España)

- Chambre D´Agriculture de la Dordogne (CAD)

Región: Aquitaine (Francia)

- Fundación Centro de Servicios y promoción forestal y de su industria de Castilla y León (Fundación CESEFOR)

Región: Castilla y León (España)

- Unión Grand Sud des Communes Forestières (UGS)

Región: Midi-Pyrénées (Francia)

- Zasnet AECT (Agrupamiento Europeo de Cooperacao Territorial)

Región: Norte (Portugal)

También cuenta con un gran número de asociados:

Centro para la Calidad de los Alimentos (INIA) – Soria, DATAR – Commissariat des Pyrénées – Toulouse (Francia), Federación de Asociaciones Forestales de Castilla y León (FAFCYLE) - Zamora, Federación Nacional de Empresarios de Setas y Trufas - Barcelona, Generalitat de Catalunya – Direcció General de Medi Natural i Biodiversitat - Barcelona, INRA – Centre de Nancy – Champenous (Francia), Institut National de Recherches en Génie Rural, Eaux et Forêts (Ingref) – Ariana (Túnez), Instituto Politécnico de Braganca (IPB) – Baranca (Portugal), Junta de Castilla y León – Consejería de Fomento y Medio Ambiente, Ministère de L´agriculture, Mer Environnement et Aménagement du Territoire (Mamot) – Département de Ressources et de Produits Sauvages (DURPROS) – Lisboa (Portugal), Ministère de Ressources Naturelles du Canada – Secrétariat Naturelles du Canada – Secrétariat du Réseau International de Forêts Modèles - Ottawa, Ministerio da Agricultura Do Desenvolvimento – Instituto Nacional dos Recursos Biológicos – Oeiras (Portugal), Office National des Forêts – Toulouse (Francia), Swiss Federal Institute for Forest, Snow and Landscape Research (WSL) – Birmensdorf (Switzerland), Syndicat des Champignons Sylvestres – Martin des Landes (Francia), Universidad de Évora – Dpto. de Biología – Évora (Portugal), Universidad de Navarra – Dpto. de Biología Vegetal – Sección Botánica – Pamplona, Universidad de Valladolid – Instituto Universitario de Investigación

en Gestión Forestal Sostenible (Palencia) y Universidad Politécnica de Madrid – ETS Ingenieros de Montes - Madrid.

❖ El Parque Micológico de Pinar Grande

Ubicado en la Zona de Producción Micológica de Urbión (Soria), el Parque Micológico de Pinar Grande tiene una extensión de 12.532,6 has, las cuales pertenecen tanto al Ayuntamiento de Soria, como a la Mancomunidad de los 150 pueblos de Soria y su Tierra.



Fuente: www.micosylva.com

El 1 de septiembre de 2013 fue puesto en funcionamiento, a través de su integración en la Red Europea de Parques Micológicos (Micosylva Forest Network), de la cual hablábamos anteriormente.



Fuente: www.micosylva.com

Es considerado el monte más productivo de recursos micológicos de toda Castilla y León, debido a su extensión y a la cantidad de hongos silvestres comestibles que en él fructifican año tras año.

Aunque la composición de su formaciones vegetales no es muy variada, pues se constituye principalmente por pinares albares (*Pinussylvestris*), pinares negrales (*PinusPinaster*) y robledales de *Quercuspyrenaica*, su diversidad fúngica supera las 120 especies de hogos, de entre los que destacan los boletus (*Boletus* grupo *edulis*), los niscalos (*Lactarius* grupo *deliciosus*), los rebozuelos (*Chantharelluscibarius*) y los marzuelos (*Hygrophorusmarzuolus*), siendo el boletusedulis la especie más abundante, pues anualmente puede llegar a alzarse una media de fructificación de 40 kg/ha.



Fuente: <http://www.soriaturismoymas.com/2013/vamos-al-parque-micologico-de-pinar-grande-en-soria>

Gran número de recolectores atraídos por esta riqueza micológica y su accesibilidad, se dan cita cada año en el Parque de Pinares Grande, llegando a superarse algunos fines de semana en época de temporada, hasta la visita 40 recolectores/km².

Según datos ofrecidos por el Instituto Europeo de Micología, los recolectores que más frecuentan el Parque son vascos, catalanes y madrileños, los cuales llegan a generar una importante actividad micoturística en los pueblos de la comarca de Pinares, pues cerca del 93% de estos recolectores foráneos, utilizan algún servicio turístico de la zona (restaurantes, hoteles, casas rurales, etc.), suponiendo esto una inyección económica para el medio rural.

Con el propósito de garantizar la gestión sostenible del recurso, Pinar Grande es integrado en la Unidad de Gestión de Aprovechamiento Micológico de Soria,

gestionada desde el proyecto Myasrc. Es por ello que para poder llevar a cabo la recolección de setas en las inmediaciones del Parque, se requiere estar en posesión de un permiso de recolección, donde quedan especificadas una serie de pautas que tendrán que cumplirse (cantidades máximas, tamaños mínimos, buenas prácticas, etc.).

Con respecto al control del mismo, serán por un lado el Comité-Científico de Expertos Micosylva (que se encarga de realizar auditorías periódicamente), y por el otro los agentes medio ambientales de la Junta de Castilla y León, de la Mancomunidad de Soria y su Tierra y del Seprona (que de forma coordinada, se encargan de su control y vigilancia a pie de monte), los que velen por su mantenimiento y aprovechamiento sostenible.

Por otro lado, es de destacar también que de forma paralela, Pinar Grande cuenta desde el año 1995 con uno de los dispositivos experimentales para la investigación forestal más relevantes del mundo. Dicho dispositivo consiste en una red de parcelas y transectos permanentes en los que durante los 19 años consecutivos, se han ido realizando inventarios semanales sobre la producción y diversidad fúngica.

A raíz de los datos obtenidos por el dispositivo de investigación, se pusieron en marcha tres proyectos de investigación nacionales y europeos:

- 1.- RM 2010-00002-C03. Conservación de las poblaciones de *Boletusedulis* (sensu lato) y de su diversidad en zonas productoras sometidas a aprovechamiento micológico. Financiado por INIA.
- 2.- AGL2012-40035-C03-02/FOR. Integración de la producción y diversidad micológica en la planificación y gestión forestal de masas de *Pinussylvestris* y *Pinuspinaster* del centro-norte peninsular, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad.
- 3.- Climate change effects on the fungal ecosystem component (ClimFun). Financiado por Norwegian Research Council (NRC).

Bajo la dirección científica del Programa de Micología de Castilla y León, dichos proyectos han contado siempre con el apoyo e implicación tanto de los gestores de la Junta de Castilla y León, como de los propietarios forestales, creándose así una serie de condiciones que son idóneas para la integración progresiva de criterios micoselvícolas en los planes de gestión forestal, con el objetivo de garantizar la persistencia del recurso a generaciones venideras.

A parte de contar en sus alrededores con una buena capacidad de acogida hotelera y de restauración, la cual satisface su demanda micoturística, el Parque dispone también de infraestructuras destinadas a la formación de gestores del medio rural, y universitarios interesados en la investigación del recurso micológico en la gestión forestal. Estos centros son el Aula de Bosque de Amogable y el Centro Micológico de Navaleno, donde a lo largo del año se imparten cursos formativos cuyo principal cometido es mejorar el proceso productivo en el conjunto del sector.

En definitiva, y como bien dice el Instituto Europeo de Micología, el Parque Micológico de Pinar Grande es una antena perfecta para la promoción micoturística del conjunto de montes de su entorno, al igual que un laboratorio experimental del que se beneficia de forma coordinada todo el sector

micológico regional (traducido en la derrama económica que mueve) y europeo (por la facilitación de datos reales).

❖ Una marca de calidad

Con el propósito de regularizar la comercialización del recurso micológico y acabar así con el intrusismo y economía sumergida a la que se encuentra expuesto, se fija uno de los objetivos fundamentales del proyecto MyasRC: la revalorización del producto micológico en su destino final, a través de la creación de una marca que identifique al recurso endógeno, la Marca de Garantía de Calidad “Setas de Castilla y León”.



Fuente: www.myasrc.es

Esta es una marca pionera, que a modo de experiencia piloto se está utilizando en algunas comarcas de la comunidad autónoma. Dicho distintivo garantizará la legalidad del producto, su seguridad alimenticia y su calidad, pues solo podrán comercializar el producto aquellos establecimientos que estén regulados y que cumplan con la normativa vigente en cuanto a la comercialización de productos forestales de la zona se refiere.

Se creó una Comisión Gestora que actuase como órgano de decisión, vigilancia y control de la Marca. Los integrantes de dicha Comisión son los siguientes: representantes de la Federación Nacional de Empresarios de Setas y Trufas (FETRUSE), la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL), la Unión de Consumidores de España (UCE), la Asociación de Turismo Rural de Castilla y León (ACALTUR), la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, la Federación de Asociaciones Forestales de Castilla y León (FAFCYLE) y el Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León (CESEFOR).

Al poco tiempo se procedió a la elaboración del reglamento de uso de la marca de garantía y a la editación de un díptico informativo sobre la misma.

Las empresas que se han unido a la iniciativa y actualmente comercializan el producto son las siguientes:

- En Zamora: Honza, Faúndez Gourmet, Prosilvestre, Gabemar, Prodeza, Nando Silvestre, Micozamora Gourmet, Natursilver, Fruiseta, Conservas Aranda, y Eurohongo.

- En Soria: Elfos Fungi, Tierras Altas Gourmet, Prod, micológicos de Vinuesa, Foresta, Productos silvestres M.O. Gorostiza, Setas Tierra Llana y Antonio García Hernández.
- En Salamanca: Florecio Ramos.
- En Palencia: Sousacamp.

❖ Eventos institucionales

Uno de los eventos más conocidos es el Congreso Internacional de Micología “Soria Gastronómica”, el cual promovido y organizado por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, en 2013 celebró su IV edición. Con carácter de cumbre bienal, tiene lugar en el Aula Magna Tirso de Molina de la Ciudad de Soria.

Su atractivo programa de demostraciones, debates, charlas y talleres en relación a la cocina micológica y la presencia en los mismos de prestigiosos expertos en la materia, han asegurado su gran éxito año tras año.



Fuente: www.turismocastillayleon.com

Por otro lado encontramos el evento “Semana de las tapas de Castilla y León” el cual organizado por la Consejería de Cultura y Turismo y la Federación Castellano – Leonesa de empresarios de hostelería, celebró su I edición en abril de 2014. Con vocación de continuidad, el evento nace con el propósito de promocionar la gastronomía como recurso turístico, apostando por la calidad de sus productos autóctonos (entre los que destaca la trufa negra), y por el posicionamiento de la comunidad autónoma como destino gastronómico de referencia a nivel nacional e internacional.



Fuente: www.desdesoria.es

Otro de los eventos más conocidos por el éxito que presentan año tras año, son las Jornadas Micológicas “Buscasetas” de Castilla y León, iniciativa de la Delegación Castellano y Leonesa de la asociación de cocineros Eurotoques, que cuenta con el patrocinio de la Junta de Castilla y León a través de la Consejería de Cultura y Turismo, en 2013 celebró su XII edición.

En estas jornadas más de 200 establecimientos hoteleros de la región pretenden presentar a su clientela la riqueza micológica existente en la comunidad autónoma, a través del diseño de un menú degustación que consta de al menos cinco platos cocinados con las diferentes setas predominantes en el territorio.



Fuente: www.buscasetas.es

Con el propósito de motivar a la gente a la participación en las jornadas, en la última edición se organizó un sorteo, en el cual podía participar todo usuario que hubiera asistido a al menos dos restaurantes participantes en el “Buscasetas” durante el transcurso de las jornadas. El premio del sorteo fueron diez cenas para dos personas en los restaurantes participantes a elección del ganador.

Al finalizar las jornadas se elaboró un recetario donde se recogen todas las recetas de setas que fueron elaboradas durante el desarrollo de las jornadas, con el fin de acercar a la micología a los hogares.



Fuente: www.buscasetas.es

La Feria de la Trufa de Soria, es otro evento consolidado que se celebra en la localidad de Abejar desde el año 2003. Conocida por ser la única feria mono-específica de la trufa, se define como la cita más importante de España para conocer el “Diamante Negro” de la gastronomía, pues cada año ha conseguido atraer a numerosos trufistas, profesionales viveristas, transformadores, recolectores, hosteleros y cocineros españoles, y público en general.

Según el Ayuntamiento de Abejar (organizador del evento), su principal objetivo es dar a conocer la Trufa Negra de Soria a la sociedad; divulgar a nivel nacional e internacional sus valores aromáticos y nutritivos únicos; difundir las nuevas investigaciones que se están llevando a cabo en torno a la Trufa y la Truficultura de la mano de expertos; revalorizar su importancia para otros sectores como el turismo rural, la gastronomía o el medio ambiente; y fomentar su cultivo como una alternativa rentable, ecológica y sostenible para desarrollo del medio rural.

La feria se abre de manera gratuita tanto para profesionales relacionados con el sector de la fruta como para todo aquel que esté interesado en el mundo fungi. Del 14 al 16 de febrero de 2014, se celebró la XII Feria de la Trufa de Soria, edición en la que participaron gran número de personas venidas de diferentes lugares del mundo.



Fuente: www.feriatrufasoria.es

A parte de los eventos nombrados anteriormente, la comunidad autónoma de Castilla y León acoge cada año las nuevas ediciones de varias jornadas gastronómicas y micológicas, entre las que destacan:

- Las Jornadas Gastronómicas del Lechazo Asado y Las Setas, la cual celebró su I edición del 22 al 30 de noviembre de 2013, siendo organizada por la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León.
- Las Jornadas Gastronómicas de setas y caza, que celebró su II edición del 16 al 17 de noviembre de 2013 en Pozuelo de Vidriales (Zamora).
- Las Jornadas de las Tapas Micológicas Tierras de Sepúlveda (Segovia), que celebró su VI edición del 22 al 24 de noviembre.
- Las Jornadas Micológicas del Valle de Laciana 2013 en Villablino (León). La cual tuvo el siguiente programa de actividades: senderismo por el bosque acompañado de un guía experto en micología + curso teórico y práctico de cultivo ecológico de setas + charla sobre identificación y clasificación de especies + un menú degustación. El precio por persona y fin de semana fue de 110€, donde también se incluía la pensión completa.
- La Jornadas Micológicas en el Camping de Urbión en Pinar Grande (Soria), las cuales ofrecen cursos de introducción al mundo fungi, salidas al campo con guías expertos para la recolección de especies, y posibilidad de disfrutar de un menú degustación y pernoctar en el camping. El precio de las jornadas es de 15€ por persona.
- Las Jornadas Micológicas en Santa Lucía de Gordón (León), que celebró su XXVI edición del 8 al 10 de noviembre de 2013.
- Las Jornadas Micológicas del Bierzo, que celebró su XVIII edición del 12 al 15 de noviembre de 2013.

❖ Empresas comercializadoras

Según la información ofrecida por la Comunidad Autónoma de Castilla y León en su sitio web oficial de turismo, las siguientes empresas nombradas a continuación son las encargadas de la comercialización del producto micológico:

Álvarez Álvarez, R

Ctra. De Valencia, km 1

24237 – Toral de los Guzmanes (León)

Tel: 987 760 500

Arenas Arenas, P

Calle Dinamarca, s/n

34259 – Melgar de Yuso (Palencia)

Tel: 979 151 886

Arotz

Ctra. Soria – Burgos, Km. 399

42149 – Navaleno (Soria)

navaleno@arotz.com

Tel: 975 374 100

Cabezón Tricio

Ctra. Villabañez km. 2

47320 – Tudela de Duero (Valladolid)

Tel: 983 521 472

Champiñones Domínguez Barrocal

Calle cruz y castillo, 5

34004 – Palencia

Tel: 979 720 007 / 639 783 076

Champiñones León, S.L.

Carretera nacional vi. Km. 120

24794 – Riego de la Vega (León)

Champisierra

Calle chopos, 25

49148 – Pozuelo de Tábara (Zamora)

Tel: 980 595 741

Comercial Revinuesa, C.B

Finca el padrón

42150 – Vinuesa (Soria)

Tel: 975 378 341

Conservas Gabemar, S. L.

Calle fontanilla, s/n

49519 - Frandellos (Zamora)

info@gabemar.com

Tel: 980 562 387

Conservas Iberia, S.A.

Calle los santeros, s/n naves 5-6

42005 – Soria

Tel: 975 225 920 / 606 946 434

Conservas Vegetales Faundez, S. L.

Ctra. De Alcañiles, s/n

49516 – Rabanales de Aliste (Zamora)

info@faundez.com

Tel: 980 681 823 / 980 681 846

Conservas Vegetales Tohers, S.A.

Ctra. De Burgos, km. 376

42146 – Abjear (Soria)

conservas@tohersa.com

Tel: 975 373 163

Cosemo S.A.

Calle Cristóbal Colón, 29

37500 – Ciudad Rodrigo (Salamanca)

Tel: 923 461 108

Cultivos Alayeto, S.L.

Camino de las bodegas, s/n

47430 – Tudela de Duero (Valladolid)

Distribuciones Gran Bierzo S. L.

Ctra. Molinaseca, 153

24414 – Ponferrada (León)

Tel: 987 429 012

Fruiseta

Ctra. San Justo, s/n

49358 – Villarino de Sanabria (Zamora)

fruiseta@fruiseta.com

Tel: 980 567 616 / 619 721 246

Hermanos Martínez Pérez, C.B.

Av. Valladolid, 67

42001 – Soria

Tel: 975 222 268

Hermanos Revilla Ledesma S.A.

Camino Carralamae, s/n km 0,3

42110 – Ólvega (Soria)

Tel: 976 645 695

Honza

Calle REdondela, 1

49027 – Zamora

honzacb@yahoo.es

Tel: 980 509 215

José M. Domingo Otobalea

Calle la nueva, 1

96921 – Canicosa de la Sierra (Burgos)

Tel: 947 391 550

La Seta de Soria

Ctra. Estación, s/

42360 – Berlanga de Duero (Soria)

Tel: 975 343 283

LaMount S.L

Calle pirita, 181

47012 – Valladolid

Tel: 983 217 870

Lencio Anta Santiago

Ctra. De Zamora, k. 59,50

49500

Tel: 980 680 007

Lorenzo Campioni

Ctra. Fuente caliente, s/n

9200 – Maranda de Ebro (Burgos)

Tel: 947 310 334

Micosan Sociedad Civil

Calle Gamedo, s/n

49319 – Manzanal de los Infantes (Zamora)

Tel: 980 563 000

Miguel Ortega Gorostiza

Ctra. De Canicosa, s/n

42149 – Navaleno (Soria)

Te: 975 374 075

Nando Silvestre, S.L.

Calle Ribote, s/n

49523 – San Vitero (Zamora)

nandosilvestre@wanadoo.es

Tel: 980 681 510 / 980 682 292

Prodeza, Setas y Frutos Silvestres, S.L.

Calle carretera, s/n

49523 – San Vitero (Zamora)

Tel: 980 681 411 / 679 442 844

Productos Silvestres Sierra de la Culebra

Ctra. De las viñas, 10

49562 – Villadeciervos (Zamora)

Tel: 980 654 730

Rapusat, S. A.T.

Ctra. Nacional VI, km. 414,8
24523 – Trabadelo (León)
Tel: 987 566 443

Sesilsa C.B.

Calle Santa Ana, 54
49300 – Puebla de Sanabria (Zamora)
Tel: 980 620 343 / 696 157 036

Setas Naturales S.L.

Ctra. Turegano – navas de oro km. 18,5
40260 – Fuentepelayo (Segovia)
j.m.escribano@tema.com
Tel: 921 574 070

Setas Naturales S.L.

Calle real bajo, 3
40292 – Aldea Real (Segovia)
Tel: 921 570 286

Setasil C.B

San Roque, 33
24492 – Cubillos del Sil León
Tel: 987 457 118

Siviano García, S.A.

Camino de Valdevalero, s/n
42140 – San Leonardo de Yagüe (Soria)
Tel: 975 212 792

Wild Fungi, S.A.

Ctra. Nacional 324, km. 381,6 – pol, La nava, s/n
42146 – Cabrejas del Pinar (Soria)
calidad@elfos-fungi.com
Tel: 975 373 136

También encontramos alojamientos turísticos que incluyen dentro de su oferta alguna actividad relacionada con la micología. A continuación citamos algunos ejemplos:

- Real Posada Del Indiano

Calle Blas Orden

42145 – Cidones (Soria)

posadadelindiano@hotmail.com

www.posadadelindiano.es

Tel: 691 801 010 / 699 953 470

Situada a 12 Km. de Soria, encontramos esta Casa de Indianos que data de 1916. Después de ser totalmente reformada y acondicionada, este peculiar alojamiento rural ofrece casi todo tipo de actividades en la naturaleza (golf, rutas con quads, rutas fotográficas, etc.) entre las que podemos encontrar rutas micológicas.

Sus paquetes turísticos van dirigidos a individuales, parejas o grupos.

Ej.: Pack 2 noches para 2 personas en régimen de Media Pensión + Actividad= 190€.



Fuente: www.posadadelindiano.es

- Hotel Rural La Tronera

Calle del Caño

Villadepalos – León

Tel: 616 182 619

Situado en el privilegiado enclave del Valle del Bierzo, este establecimiento rural, el cual cuenta con el distintivo "Posada Real", es muy conocido por su oferta gastronómica, pues esta está relacionada con la época del año y con la cocina tradicional, a base de productos autóctonos de la zona y otros que son cultivados en su huerto ecológico. Cuenta con una variada oferta de

actividades en la naturaleza, entre las que podemos encontrar las salidas para la recogida de setas y las jornadas micológicas.

- La Casona de Navaleno

Calle Cañada Real

Navaleno – Soria

Tel: 975 374 49

www.lascasonareal.com

Situada en la localidad de Navaleno, este establecimiento rural cuenta con todas las comodidades para que a la vez que disfrutas de la naturaleza, te sientas como en casa. En su variada oferta de actividades encontramos; senderismo, rutas en bicicleta de montaña, rapell, y una de las actividades por excelencia, la organización de rutas micológicas en coordinación con la Asociación Micológica de Navaleno.

- Posada Real La Mula de Las Arribes

Calle de Verónica

Villardiegua de la Ribera (Zamora)

Tel: 980 618 079 / 699 970 108

www.lamuladearribes.com

Esta antigua casa de labranza que data del siglo XIX, aparte de ofrecer todas las comodidades para disfrutar de una agradable estancia, también presenta un variado programa de actividades en la naturaleza, entre las que destacan las rutas micológicas.

- Hotel Alfonso VIII

Calle Alfonso VIII, 10

Soria

Tel: 975 22 62 11

www.hotelalfonsosoria.com

Este hotel de cuatro estrellas situado en Soria, participa año tras año en la Feria de la Trufa Negra de Albejar (Soria), donde en su XII edición sorprendió a los participantes con su menú degustación compuesto por: salchichón y jamón ibérico trufados, sopa de hongos, setas con costra crujiente, y risotto de boletus y trufas.

- Restaurante La Chistera

Calle Alberca, 4

Soria

Tel: 975 21 29 36

www.lachistera.com

Este restaurante presenta un encanto especial, pues la combinación de su cocina tradicional y a la vez innovadora, con el humor le otorgan este distintivo.

Destaca por sus menús a base de micología y trufa, pues siempre apuesta por los productos autóctonos de la provincia de Soria, uno de los motivos al cual debe su gran éxito.

Con dieciséis años de experiencia a sus espaldas, ha recibido más de seis premios, entre los que destaca el primero que le concedieron “1er Premio Concurso Demostración de Cocina” en la I Feria de la Trufa de Abejar (Soria). También es el organizador de las Jornadas Micológicas “Doña seta y Don Hongo”, las cuales han celebrado ya su novena edición, al igual que también ha colaborado con la Junta de Castilla y León en la organización del evento “Buscasetas”.

❖ Recursos informáticos y de seguimiento

Micodata-europe es una acción financiada en el marco del proyecto Micosylva+: “La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal”.

Creado a partir de un innovador y novedoso desarrollo informático, la actualización y seguimiento de la información que ofrece, es continua.

El proyecto en sí es un servicio de información micológica que está dirigido a los recolectores de setas silvestres y amantes de la cultura micológica en Europa.

Micodata como sistema de toma y gestión de datos de producción, y aprovechamiento de hongos silvestres comestibles de importancia socioeconómica en Castilla y León, pretende ofrecer servicios webs actualizados de estimación y predicción de producciones al recolector, así como asesoramiento técnico sobre la regulación y ordenación del recurso micológico forestal de la comunidad autónoma. También suministra información sobre recursos y servicios micoturísticos, red de parques micológicos, sociedades micológicas, eventos culturales relacionados con la micología, e información sobre áreas donde la recolección exige la obtención de un permiso de recolección.



Fuente: www.micodata.es

Según la Junta de Castilla y León, los objetivos del mismo son:

- Diseñar un Sistema de Información Geográfica micológico (MicodataSIG).

- Homogeneizar los protocolos de toma de datos sobre producción y aprovechamiento de los hongos silvestres comestibles de importancia socioeconómica en la región e implementar aplicaciones informáticas que optimicen y simplifiquen dicha toma y gestión de datos (MicodataPAD).
 - Aprovechar el potencial humano y recursos de los proyectos relacionados con la micología financiados por la Junta de Castilla y León para la toma de datos siguiendo los protocolos MICODATA.
 - Diseñar, uniformizar y simplificar la gestión de la información micológica para facilitar el acceso de esta información a la sociedad y sectores interesados.
 - Establecer un sistema objetivo de control de la sostenibilidad de aprovechamiento micológico en la región.
 - Ofrecer un servicio web de información geográfica al recolector actualizado semanalmente con observaciones y predicciones sobre la producción micológica, así como información sobre áreas reguladas y sus condiciones para la recolección.
 - Diseñar métodos y dar servicios de asesoramiento e información para la regulación y ordenación micológica de la región.
- ❖ Estimación sobre los beneficios económicos derivados del aprovechamiento micológico en Castilla y León.

Como ya decíamos anteriormente, Castilla y León es la única Comunidad Autónoma que está siendo pionera en tratar de estimar los impactos económicos derivados del aprovechamiento micológico, donde la óptima gestión del mismo es imprescindible.

Según los datos ofrecidos por la Asociación Internacional de Economía Aplicada (Madrid), el turismo micológico en dicho territorio estaría generando casi las 120.000 pernoctaciones al año, atrayendo así el medio rural a un total de más de 42.000 recolectores al año, pertenecientes tanto a la misma región, como al resto de comunidades autónomas. Es sabido que no todos los territorios son capaces de atraer turistas micológicos, pues en este caso las producciones del recurso, los equipamientos turísticos y atracciones complementarias parecen jugar un papel importante.

Segovia Sur y Asopiva (Soria), serían dos de las zonas que mayor afluencia micoturística presentan.

En lo que respecta al gasto realizado por el turista micológico que visita y pernocta en algún alojamiento rural de esta comunidad, éste sería de 4,5 millones de euros aprox. Encontramos los ejemplos de Asopiva (Soria), Segovia Sur y Cuatro Valles, donde se estarían generando casi un millón de euros anuales, medio millón en el segundo caso, y más de 200.000 euros en el tercero.

Por último, atendiendo al número de puestos de trabajo a tiempo completo que se asocian al micoturismo, sobre todo los creados por los alojamientos rurales, se estarían generando 46 empleos al año, ascendiendo esta cifra a los 184 empleos durante la temporada de recolección.

Esta aportación dada por la asociación deja bien claro que ésta no podría interpretarse como si existiera ese número de contratos vinculados directamente a la actividad micológica, sino más bien como una ayuda a la creación de empleo total. Esa pequeña inyección de empleo llega a ser bastante significativa, pues se produce en una temporada donde los niveles de ocupación en los alojamientos rurales son bastante más bajos que en época estival y Semana Santa.

11. REPERCUSIÓN SOCIAL Y ECONÓMICA DEL APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO

Como bien comentábamos en apartados anteriores, la práctica del turismo micológico se está convirtiendo en un importante motor generador de rentas en el medio rural, es por ello que su cuantificación en cuanto al impacto socioeconómico que llega a provocar es bastante reciente, centrándose la mayoría de las aportaciones al respecto, en la forma de integrar la gestión de este valioso recurso natural en los programas de ordenación forestal.

Gran número de estos trabajos están basados en estudios de afluencia a las zonas más productoras, llevando a cabo una caracterización del perfil de los recolectores, en cuanto a su número, procedencia y características socioeconómicas.

Hasta el momento, no existen estadísticas, ni ningún tipo de estimación fiable a escala global que sea capaz de cuantificar los volúmenes de hongos silvestres comestibles que son recolectados y comercializados en el mundo, siendo por esta razón los datos que se publican al respecto, muy parciales, dispersos y heterogéneos.

Una de las Comunidades Autónomas donde se puede llegar a conocer algún tipo de dato sobre su aprovechamiento micológico es Castilla y León, pues según el Departamento de Investigación y Experiencias Forestales (DIEF-Valonsadero), el 53,6% de la población residente en territorio rural (aprox. unos 516.000 recolectores), recolectan de forma habitual setas silvestres comestibles. El 75% de estos recolectores reconoce que no vende regularmente su recolección, pues la dedican al consumo propio. La cantidad de hongos recolectados de más de una docena de especies, asciende a un total de 10.000 toneladas anuales.

Con respecto a los aspectos comerciales, teniendo en cuenta esa capacidad de recolección, se estima que podrían llegar a generarse hasta 65 millones de euros al año, en cuanto a rentas directas a los recolectores, derivadas de la compraventa de las especies más demandadas.

A partir de aquí, la cadena de valor añadido es muy importante en sectores como el de la transformación, la comercialización o la restauración, que genera un número de empleos fijos y jornales eventuales no cuantificados hasta la fecha (Frutos et al., 2008).

Otra de las líneas de investigación relacionada con el micoturismo que en la actualidad está en auge, es la referente a los valores recreativos asociados a la recolección de este preciado recurso, pues ya no es solo el trasladarse de un

lugar a otro a recoger setas, si no lo que esa actividad llega a implicar, pues puede convertirse en una experiencia única para todo amante de la naturaleza.

Sin lugar a dudas, hablamos de una actividad que no solo cuenta con un gran potencial económico, pues su práctica, también llena de vida a estas zonas rurales aparentemente condenadas a la despoblación.

12. PROPUESTA DE INICIATIVAS DE DESARROLLO LOCAL A TRAVÉS DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO ENDÓGENO

Teniendo en cuenta la riqueza micológica existente en Andalucía, y tras haber realizado un análisis (lo más exhaustivo posible) sobre la actividad micoturística, a continuación nos disponemos a proponer una serie de iniciativas que ayudarían al desarrollo y consolidación de la misma:

- Creación de legislación específica

Con el propósito de conseguir la explotación ordenada del recurso micológico, el primer asunto que creemos debería de ser abordado con seriedad, es el relacionado con la legislación de la actividad, pues es imprescindible que esta cuente con una normativa específica y hecha a su medida, la cual vele por el uso y gestión sostenible del recurso fúngico andaluz.

- Creación de una Federación de Asociaciones Micológicas

Después de conocer el papel fundamental que tienen las asociaciones, sociedades y agrupaciones micológicas para la puesta en valor del recurso fúngico, y el desarrollo y fomento de la actividad micológica andaluza, consideramos de vital importancia la creación de una Federación de Asociaciones Micológicas Andaluzas, a través de la cual:

- Se cree una red que agrupe a las 21 asociaciones micológicas existentes en Andalucía, fijando una serie de objetivos comunes.
- Se desarrolle un calendario micológico, el cual recoja todas las jornadas micológicas que se realizan año tras año en Andalucía, y que consiga que no se solape ninguna jornada con otra de otra provincia. De esta manera el turista interesado, podría asistir a todas ellas, pues nunca se encontraría con la coincidencia de la celebración de dos jornadas en la misma fecha.

- Fundación de un organismo autonómico central

Como bien venimos diciendo en los apartados anteriores, Andalucía es el escenario perfecto para el desarrollo y consolidación de la actividad micoturística, pues cuenta con todos los requisitos para que así sea. Es por esta razón que creemos necesaria la creación de un organismo autonómico central, que contando con la colaboración de la Federación de Asociaciones Micológicas se encargara de:

- La elaboración de un mapa micológico donde queden localizadas las zonas andaluzas con recursos micológicos, y toda la infraestructura existente.
- Creación de una marca de denominación de origen, la cual ayude tanto a regularizar la comercialización legal del recurso, como a la identificación del

mismo como un producto de calidad certificada, bajo la marca “Setas de Andalucía”.

- La creación, fomento y promoción de una serie de eventos institucionales en el ámbito (ferias, exposiciones, congresos y festivales nacionales e internacionales), mediante los cuales se consiga así activar el subsector, dándose a conocer los productos micológicos andaluces, al igual que los lugares de origen de los mismos. Estas actividades supondrían la implicación de un mayor número de beneficiarios indirectos, actuando como un reclamo turístico en aquellas zonas de interior más deprimidas que no cuentan con otro tipo de potencialidad.

- Desarrollo de planes de acción destinados a la adecuación del territorio a las necesidades del micoturista, como por ejemplo a través de: la creación de senderos micológicos debidamente señalizados, los cuales durante su recorrido dispongan de paneles informativos sobre las especies predominantes en la zona, y las buenas prácticas a desarrollar durante su recolección; la apertura de nuevos centros de visitantes en zonas estratégicas; y la edición de material informativo (folletos y guías micológicas locales).

- Creación de un departamento dedicado exclusivamente a ofrecer información micológica de calidad (celebración de eventos gastronómicos, ferias, exposiciones, degustaciones, jornadas...) a través de las redes sociales, pues la repercusión que para la actividad micológica tienen, es bastante importante.

- Desde la Junta de Andalucía se debería...

De poner en marcha una serie de estrategias que apuesten por el desarrollo de una oferta micoturística de calidad, para la cual sería imprescindible:

- Destinar fondos de los presupuestos municipales a la actividad micológica: investigación en torno al recurso (seguimiento de las producciones fúngicas, control de los factores de crecimiento de las especies, apuesta por la selvicultura fúngica en la gestión forestal y creación de Listas Rojas de Especies Fúngicas), elaboración de campañas de sensibilización dirigidas tanto a la población autóctona como a la foránea, con el propósito de acabar con las malas prácticas y concienciar sobre la importancia del recurso para el monte.

- Llevar a cabo una reapertura (en los casos pertinentes), acondicionamiento, mantenimiento y movilización de la actividad, de los Puntos de Información Micológica andaluces durante todo el año.

- Conceder ayudas y subvenciones para la creación de empresas de transformación y comercialización del producto micológico en origen, garantizando así el cierre de la actividad (recolección-transformación-comercialización) y su consecuente derrama económica.

- Incentivar a los alojamientos rurales a que formen parte de las iniciativas micológicas que vayan teniendo lugar a lo largo de todo el año, para de esta manera, conseguir que el excursionista pase a ser turista, y permanezca en el destino durante más de un día. Esto supondría un incremento del gasto en destino.

- Profesionalizar el sector, a través de la inclusión en la oferta educativa de un módulo de formación profesional que tuviera por título “Técnico en

aprovechamientos de hongos silvestres”, el cual constase de un período de formación en aula, y otro de prácticas, siendo reconocido en todas las zonas micológicas de la península. De esta manera se dispondría de personal cualificado en materia micológica (labores de identificación y manipulación del recurso), paliando así los problemas referentes al riesgo de intoxicación.

- A parte de emprender iniciativas cuyo objetivo sea la movilización del recurso micológico en su vertiente recreativa y de ocio, desarrollar otras que traten de presentarlo como una atractiva alternativa agrícola, ya que su explotación comercial en origen, puede llegar a producir importantes beneficios para el medio rural. Sería una forma de potenciar el desarrollo integral del sector.

- Promover la unión municipal a través del desarrollo de acciones comunitarias que ayuden a la colaboración entre los agentes y sectores implicados. Consecuentemente podrían aprovecharse las sinergias resultado de dicha cooperación, pues las capacidades de cada uno de ellos favorecerían el desarrollo de la actividad.

- Dedicar en su web oficial Turismo de Andalucía, un espacio exclusivo para todo lo relacionado con la actividad micológica (mapa micológico, proyectos en el ámbito, asociaciones, infraestructura micológica, eventos...).

- Crear algún tipo de método a través del cual se consiguiera saber los beneficios reales que la actividad micológica en Andalucía puede llegar a producir, para de esta manera detectar puntos fuertes y débiles.

- Elaboración de una oferta micoturística basada en la combinación con otros recursos territoriales (gastronomía, naturaleza, patrimonio cultural), que sea capaz de hacer frente a la estacionalidad y que a su vez consiga ampliar el sector de demanda.

13. CONCLUSIONES

Antes de pasar a exponer las conclusiones a las que hemos llegado tras el desarrollo de nuestro trabajo, quisiera justificar el por qué de la elección del tema investigado. El interés personal (recolección y degustación de setas) que desde pequeña el reino fungi me ha despertado, fue el causante de esta inquietud por saber qué tenemos en Andalucía y cómo lo estamos explotando.

Por otro lado, he de decir que la elaboración de este trabajo nos ha resultado cuanto menos compleja, pues la poca información e información desordenada existente sobre el tema, uniéndole a esto la colaboración mínima, y en algunas ocasiones nula, recibida por parte de los principales agentes implicados (asociaciones micológicas y administración pública) de alguna manera han limitado en mayor o menor medida nuestro estudio.

En cualquier caso, y a modo de reflexión final, consideramos haber aportado nuestro pequeño granito de arena en lo referente al conocimiento y acercamiento a la sociedad de este preciado recurso endógeno, el cual cuenta con gran potencial para ayudar al desarrollo del medio rural.

Dicho esto, seguidamente nos disponemos a presentar las conclusiones obtenidas:

A pesar de ser la región europea con mayor diversidad micológica, el aprovechamiento micológico en Andalucía se ha caracterizado siempre por su naturaleza sumergida, pues la no regulación de la actividad ha provocado la pérdida de su valor añadido, dejando así indiferente al medio rural.

Hoy en día, con la proliferación de asociaciones micológicas, el aparente compromiso mostrado por la Administración Pública, y el interés creciente que esta actividad está despertando en la sociedad, hacen pensar que en un futuro no muy lejano, el micoturismo se posicionará como una alternativa económica muy beneficiosa para las áreas rurales.

Es por esta razón que creemos conveniente la realización de una ordenación de la oferta micoturística existente, y la elaboración de atractivos paquetes turísticos, pues visto que son los que mayor repercusión y aceptación presentan ante el segmento de demanda micológica que más nos interesa, tienen potencial para convertirse en una importante herramienta en el desarrollo del turismo micológico de Andalucía.

Por medio del diagnóstico realizado al potencial del micoturismo para el desarrollo local, queda bastante claro que nos encontramos ante una actividad que gestionada de forma óptima, puede llegar a generar grandes beneficios (económicos, sociales y medioambientales) en las localidades rurales más deprimidas, las cuales aun contando con todos los ingredientes para su desarrollo, hoy en día, aún se encuentran “dormidas”.

Hemos podido comprobar que son varias las iniciativas que se han puesto en marcha en España que han ido destinadas al aprovechamiento micológico, aunque también es cierto que la gran mayoría de las mismas proceden de proyectos de financiación europea, hecho que convierte al micoturismo en una actividad dependiente de estos proyectos y sus subvenciones. Desde la administración pública, este tema debería de ser abordado, pues sin una fuente

de financiación más segura y estable, el arranque sólido de la actividad va a ser siempre una utopía.

En la región Andaluza, el Plan CUSSTA es hasta el momento, la guía que trata de velar por el aprovechamiento sostenible del recurso, en el cual se trabaja con la finalidad de sentar las bases de su regulación y ordenación.

Una vez analizada la oferta micoturística existente en Andalucía, detectamos que a pesar de contar con una atractiva infraestructura micológica (aunque también insuficiente), como por ejemplo el caso de la red de Puntos de Información Micológica repartidos por todo el territorio andaluz, se observa que no se están explotando debidamente, pues la dejadez en cuanto a falta de inversión en los mismos está frenando su potencialidad. Por otra parte identificamos los puntos clave de Andalucía donde la actividad micológica está más asentada (Júzcar, Paymogo, Jayena, Fornes, Játar, Caniles y Adamuz), y donde a nuestro juicio, deberían de firmarse alianzas de cooperación municipal entre los municipios más cercanos, ya que de esta manera, se podría llegar a ofrecer una oferta más completa.

21 son el total de entes especializados (Asociaciones Micológicas) los que en la actualidad se están encargando de movilizar la actividad micológica en el territorio andaluz, por medio de la celebración de las distintas jornadas micológicas que se realizan año tras año. Un número bastante considerable, aunque tenemos que resaltar que la poca coordinación existente entre las mismas (se solapan las jornadas de unas asociaciones con otras), la poca información que ofrecen sobre las mismas, y sobre todo la mala gestión web que hacen de sus actividades les hacen ser desconocidas para la sociedad, privando a muchos aficionados de disfrutar de atractivos programas micológicos.

En este punto de nuestro trabajo, era imprescindible la elección de un destino micológico consolidado para posteriormente llevar a cabo un análisis sobre las actuaciones que en él se estaban desarrollando. Nuestro destino fue Castilla y León, una comunidad autónoma con la actividad micológica muy arraigada, y bastante consciente de los beneficios que de una buena gestión de la misma se pueden llegar a producir. Basta con entrar en su sitio web oficial de turismo para comprobar que saben gestionar el recurso, pues cuenta con un apartado única y exclusivamente dedicado al micoturismo, a través del cual se puede llegar a saber todo lo que el turista desee sobre la actividad micológica en Castilla y León (legislación, asociaciones micológicas, centros micológicos, los proyectos que se están desarrollando en el ámbito, organismos implicados, existencia de una marca de denominación de origen, calendario de eventos institucionales, listado de empresas que se encargan de comercializar el producto endógeno, disposición de recursos informáticos y de seguimiento...).

Sin lugar a dudas, un gran ejemplo a seguir por las restantes comunidades autónomas que también cuentan con recursos micológicos pero que aún no están siendo explotados debidamente, como es el caso de Andalucía.

La indiscutible repercusión social y económica que el aprovechamiento micológico puede llegar a tener para el medio rural, ha de ser la principal razón para que la Administración Pública apueste por su desarrollo sostenible a largo

plazo, dotando de esta manera a las áreas rurales de otra vía alternativa para la creación de rentas y evitar así la despoblación sufrida en algunos casos.

JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

Situación

Se localiza en el Término Municipal de Priego de Córdoba, en la Aldea de Zagrilla, en el punto Km 7,25 muy cerca de la Villa Turística y lindando con el campo de fútbol.

El Jardín

El Jardín ha sido concebido como un jardín en evolución continua, que producirá una gran variedad de hongos de forma totalmente natural, para lo cual, se estructura en ocho de los ecosistemas mayoritarios de Andalucía. En ellos, se desarrollan las setas y trufas más singulares y características de los mismos, así como algunas especies amenazadas.

Bosques de Ribera

En el jardín encontramos una representación de especies distribuidas en función de sus necesidades hídricas e hidromorfía del suelo. También se observa una muestra de bosquetes con las especies ripícolas más características.



Seta de chopo

En estos sistemas ribereños son frecuentes las setas saprófitas como la seta de chopo, seta de mimbre y otras como la colmenilla, *Lactarius controversus* y *Entoloma saundersii* var. *hiemale*.

Encinar-Quejigar

El encinar representado en este jardín corresponde al denominado "encinar con peonía", típico del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. En las zonas más húmedas y de suelos más profundos los quejigos acompañan a las encinas. Setas de interés en el encinar son el cortinario trivial, la pipa, el faisán y la carbonera, y las trufas como la trufa de verano.

Pradera o Pastizal

Se representa un pastizal puro sin arbolado con la finalidad de destacar su importancia para los hongos y su aprovechamiento sostenible.

Los prados son el lugar ideal para observar los conocidos corros de brujas, de champiñón silvestre y senderuelas. Otras especies que se desarrollan en estos hábitats asociadas al estiércol y excrementos, son la barbuda, el parasol, la seta salero, la seta de cardo, el bejín de prado, la seta de los cementerios y *Galeropsis laterita*. En los pastos destacan como micorrizógenas un tipo de trufas conocidas como "trufas del desierto", "criadillas de tierra" o "turmas".



- 1 Bosque de ribera
- 2 Encinar-quejigar
- 3 Pinsapar
- 4 Pradera-pastizal
- 5 Matorral-jaral
- 6 Pinar
- 7 Castañar
- 8 Alcornocal
- Microambiente
- Zona de sustratos
- Punto de encuentro

Pinsapar

El pinsapar representado en el jardín queda lejos de su área de distribución, pero debido a su originalidad y singularidad botánica no podría faltar en este espacio a pesar de tratarse de un endemismo de la Serranía de Ronda y Sierra Bermeja, en Málaga y Sierra de Grazalema, en Cádiz. Entre las setas más características se encuentra el gonfidio mucoso, *Phellinus hartigii* y *Xerula melanotricha*, además de buena parte de las especies propias de los pinares.

Matorral-Jaral

En este jardín se representan cuatro especies acidófilas: jara pringosa, jaguarzo, jara hoja de laurel y romero macho; y una basófila, la estepa blanca. Todas estas especies de *Cistus* son muy micorrícicas y características del monte mediterráneo andaluz. Las jaras acogen un gran número de hongos como el gurumelo, criadilla jarera, nízcalo de jara, nízcalo peloso, faisán de la jara, hebeloma de jara, rúsula de jara y la falsa trufa jarera.

Pinar

Se han representado cinco tipos de pinares: pino carrasco, pino piñonero, pino resinero, pino laricio y pino silvestre. Estos pinares requieren condiciones ambientales óptimas diferentes, tanto en lo que se refiere a la naturaleza ácida o básica del sustrato como a las precipitaciones. Los pinares andaluces, entre otras especies, son ricos en nízcalo, gonfidio reluciente, seta de la risa, criadilla de pinar, negrilla, boleto baboso, boleto granulado, *Baeospora myosura*, *Galerina marginata*, *Hemimycena lactea*, *Mycena seynesii*, *Paxillus panuoides*, *Suillus collinitus*.



Coprinus plicatilis



Colmenilla

Castañar

En otoño, el castañar ofrece uno de los paisajes más bellos de Andalucía, donde los contrastes de colores, propios de estos árboles caducifolios, se suman a la presencia de setas muy llamativas constituyendo auténticos paisajes micológicos. Las setas más características de los castañares andaluces son la tana, seta de membrillo, oronja verde, lengua de buey y *Ciboria batschiana*.

Alcornocal

El alcornoque es un árbol que demanda temperaturas más suaves y regiones más lluviosas que la encina, con la que frecuentemente comparte territorios. La característica diferenciadora de esta especie es su corteza suberosa de crecimiento continuo: el corcho.



Rebozuelo

Existen especies de gran interés etnobotánico y gastronómico como el gurumelo, tentullo, rebozuelo, nízcalo arrugado y boleto subtomENTOSO y otras íntimamente asociadas a esta especie arbórea como *Gymnopilus suberis*.

Microambientes

Se han creado diversos microambientes, mediante el acondicionamiento de estructuras tradicionales de la comarca, en piedra seca, para crear condiciones diferentes de temperatura, humedad e insolación, adecuadas a las especies que pretenden ser representadas.

Zona de sustratos

Existe una zona de sustratos dedicada a las especies saprobias, descomponedoras de cada uno de los sustratos representados, que haga visualizar a los hongos como los organismos que retiran la materia orgánica del monte, reciclándola en el ecosistema.



Clathrus ruber



Xeroconus chrysenteron

JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

La Red Andaluza de Jardines Botánicos y Micológico en Espacios Naturales apuesta decididamente por el desarrollo y aplicación eficaz de la Estrategia Mundial para la Conservación de la Naturaleza y el Convenio sobre Diversidad Biológica y forma parte de la IABG (International Association of Botanic Gardens). Para ello trabaja en colaboración con el BGVA y coordina sus actuaciones con otros órganos e instituciones regionales, nacionales e internacionales.



Distribución de los Jardines Botánicos de la Red Sectores Biogeográficos

El Jardín Micológico "La Trufa" se encuentra en las Sierras Subbéticas Cordobesas, en el centro geográfico de Andalucía, a 564 m de altitud, y representa las setas y trufas de la región andaluza, una de las regiones europeas con mayor riqueza y diversidad fúngica. Algunas de las especies son tan raras y singulares que requieren un elevado grado de protección y programas de conservación.



RECOMENDACIONES AL VISITANTE

- Deposite la basura en los lugares acondicionados para ello, antes de ingresar en el jardín o al finalizar el recorrido.
- Para que el resto de visitantes puedan disfrutar de este recorrido, no se permite la recolección de hongos.
- Respete las plantas del jardín.
- Siga los caminos señalados.
- La fotografía, el dibujo o la simple observación son las mejores maneras de disfrutar su visita.
- En silencio podrá percibir diferentes sonidos.
- Para cualquier duda o consulta, acuda al personal del jardín.

HORARIO DE VISITAS:

Abierto de martes a domingo y lunes festivos e incluidos en puentes.
Meses de septiembre a mayo: de 10 a 18 h.
Meses de junio a agosto: de 10 a 14 h.

Visitas guiadas gratuitas para grupos, previa reserva en el teléfono 671 599 562 o en jmicologico.latrufa.cma@juntadeandalucia.es

DIRECCIONES DE INTERÉS

Delegación Provincial de Medio Ambiente
C/ Tomás de Aquino s/n, 7ª planta
14071- CORDOBA
Tlf.: 957 001 300

PARADAS:

En cada ambiente o ecosistema, existe una parada con información sobre el mismo. Al inicio del recorrido micológico, existe un punto de encuentro o reunión del colectivo o grupo visitante, que sirve a su vez de punto final del recorrido realizado.

SÍMBOLOS EMPLEADOS:

Las setas están identificadas con placas que contienen la siguiente información: nombre común en castellano y científico (en latín, seguido por el nombre de los autores que la describieron).



CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE



JARDÍN MICOLÓGICO "LA TRUFA"

La situación privilegiada de Andalucía entre el Atlántico y el Mediterráneo y entre dos continentes permite una gran diversidad de ecosistemas y ambientes, con climas y suelos muy variados, donde se desarrolla un riquísimo patrimonio vegetal y micológico. Nuestra Comunidad cuenta con unas 4000 especies de plantas superiores diferentes y unas 3500 especies de hongos, muchas de ellas exclusivas de Andalucía y algunas amenazadas por variados factores.



- Red actual
- En construcción
- Colecciones fuera de la Red

Los jardines botánicos y micológico contribuyen a la conservación de este patrimonio natural. Para ello se ha establecido una Red de Jardines, distribuidos con criterios ecológicos, para el conocimiento, conservación y exposición de las plantas y hongos que componen el Monte Mediterráneo de Andalucía; de manera que cada integrante de la Red dedique sus esfuerzos a la flora y vegetación locales, en especial la flora rara y amenazada, de manera coordinada con los demás jardines. Por su parte, el Jardín Micológico constituye una representación regional de los hongos de Andalucía.

ANEXO 2

Provincia de Jaén:

- Asociación Botánica y Micológica de Jaén

Año 2006:

Noviembre

-Del 3 al 5: Jornadas Sierra de Segura en Río Madera (Jaén).

Dicha jornada inauguró un ciclo de actividades, que desde entonces empezarán a realizarse. En ella participaron algunos de los socios pertenecientes a la asociación, concretamente 7 personas. Las especies fúngicas recolectadas aquel día fueron setas de cardo, *Pleurotus eryngii* y senderuelas, *Marasmius oreades*.

-Del 10 al 12: Jornadas Sierra de Huétor en Viznar (Granada)

-Del 17 al 19: Jornadas Sierra de Béjar en Llano Alto (Salamanca)

-Del 24 al 26: Jornadas Sierra de Grazalema (Cádiz-Málaga)

Diciembre

-Día 2: Jornadas Sierra Mágica en Torres (Jaén).

Las jornadas se abrieron con la excursión desde la Yuca (Jaén) a Sierra Magina, para proceder a la recolección de especies. Ya caída la tarde, tuvo lugar una exposición y conferencia sobre “El mundo de las setas”, en el Palacio de los Marqueses de Camarasa (Torres) a cargo de D. Demetrio Merino Alcántara, Presidente de la Asociación Botánica y Micológica de Jaén.

-Del 15 al 17: Jornadas Jimena de la Frontera junto con la Asoc. Mic. Sierra de Córdoba.

Estas jornadas fueron suspendidas por razones que se desconocen.

Año 2007:

Marzo

-Día 17: Fotografía de orquídeas. Organizada por el Aula de Fotografía de la UCO en el Arroyo Pedroches (Córdoba).

-Día 18: Excursión a la Cañada de las Hazadillas – Pontones – Cruce de los Ríos (Jaén).

Abril

-Día 21 y 22: Fotografía de paisaje. Organizada por el Aula de Fotografía de la UCO en la Playa de Tarifa. Los Alcornocales (Cádiz).

Mayo

-Del 4 al 6: II Jornadas Sierra de Segura en Río Madera. Sierra de Segura (Jaén).

-Día 20: Visita al Jardín Botánico La Concepción (Málaga).

Octubre

-Del 12 al 14: Jornadas Micológicas de Jaca organizadas por la Asoc. Mic. La Usonera (Huesca).

-Del 18 al 21: I Jornadas Pinares Llanos en Quintanar de la Sierra (Burgos).

-Del 26 al 28: Excursión a Aracena en Fuenteheridos (Huelva).

Noviembre

-Del 9 al 11: Primeras Jornadas Micológicas Sierra de las Villas (Jaén).

Por razones que se desconocen, fue suspendida.

-Día 10: Excursión a la Sierra de Las Villas (Jaén).

-Día 17: Primeras Jornadas Micológicas de Adamuz (Córdoba). Organizadas por la Asoc. Mic. Sierra de Córdoba.

-Día 23: Conferencia "El mundo de las setas" a cargo de Demetrio Merino Alcántara, en el Centro de Interpretación Ambiental de Riofrío (Granada).

Diciembre

-Día 2: Salida de fotografía micológica. Organizada por el Aula de Fotografía de la UCO y la Asoc. Micológica Sierra de Córdoba en Las Conejeras (Córdoba).

-Días 8 y 9: II Jornadas Micológicas. Organizadas por la Asoc. Mic. Sierra de Córdoba en la Puebla de los Infantes (Sevilla).

Año 2008:

Abril

-Día 5: Salida al campo de Aldeaquemada (Jaén).

-Día 12: Salida al campo de la Sierra de Andújar (Jaén).

-Día 19: Salida al campo de la Sierra de Las Villas (Jaén).

Fue suspendida por lluvias torrenciales.

-Día 26: Salida al campo de Fuenmayor – Torres (Jaén).

Mayo

-Del 2 al 14: I Exposición fotográfica de flores y setas de nuestros socios en el Teatro de Darymedia (Jaén).

- Del 9 al 11: II Jornadas Segura de la Sierra en Río Madera (Jaén).
- Día 17: Salida al campo de la Cañada de las Hazadillas (Jaén).
- Día 24: Visita al Jardín Botánico de Córdoba. Fue suspendida por falta de asistentes.
- Día 31: Salida al campo a la Sierra de Las Villas (Jaén). Fue suspendida por razones que se desconocen.

Junio

- Día 7: Salida al campo de Albanchez (Jaén).
- Día 13: Salida al campo de la Sierra de Segura (Jaén).
- Día 20: Visita al Jardín Botánico de Málaga. Fue suspendida por falta de asistentes.
- Día 27: Salida al campo de Matabegid – Cambil (Jaén). Fue suspendida por falta de asistentes.

Septiembre

- Día 6: Salida al campo de Sierra Nevada (Granada).
- Día 13: Salida al campo de Sierra Nevada (Granada).
- Día 20: Salida al campo de Sierra Nevada (Granada). Fue suspendida por falta de asistentes.
- Día 27: Salida al campo de Sierra Nevada (Granada). Fue suspendida por falta de asistentes.

Octubre

- Día 18: Salida al campo de Huelma (Jaén).
- Día 25: Salida al campo de Sierra de Segura (Jaén).

Noviembre

- Del 31/10 al 02/11: I Jornadas Micológicas de Cuenca en Uña.
- Día 8: Salida al campo de La Aliseda – Sta. Elena (Jaén).
- Día 7 y 8: Visita al stand en la Feria de la Juventud en Mancha Real (Jaén).
- Día 15: Salida al campo a la Sierra de Las Villas (Jaén). Fue suspendida por falta de asistentes.
- Día 21: Conferencia “Raro, bello y exótico en el mundo de los hongos” por Demetrio Merino Alcántara en el Palacio de los Niños de Don Gome. Aula de Cabellerizas (Andújar).
- Día 23: Excursión a Alcaparrosa con el Área de Cultura del Ayto. de Andújar dentro del Programa “Ciencia en la Ciudad”.

-Día 29: Salida al campo del El Viejo del Marqués (Ciudad Real). Fue suspendida por falta de asistentes.

-Del 28 al 30: Colaboración en las XI Jornadas Micológicas de Saceruela (Ciudad Real).

Diciembre

-Del 5 al 8: III Jornadas de la Asoc. Mic. Sierra de Córdoba en La Puebla de los Infantes (Sevilla).

-Día 20: Salida al campo en Torres (Jaén), la cual finalmente fue cambiada a Andújar por motivos climatológicos.

Año 2009:

Abril

-Del 17 al 19: Fin de Semana en el Parque Natural Sierra de Tejeda (Alhama de Granada).

Junio

-Del 10 al 14: II Curso de Microscopia Micológica Quintanar de la Sierra (Burgos).

Octubre

-Del 16 al 18: Fin de semana en Cortes de la Frontera (Málaga).

Noviembre

-Del 30/10 al 2/11: IV Jornadas Segura de La Sierra (Cortijos Nuevos – Jaén).

-Día 27: Charla “El mundo de las Setas” a cargo de Demetrio Merino A. en las VIII Jornadas Micológicas de Cortes de la Frontera (Málaga).

Año 2010:

Enero

-Día 3: Excursión a La Aliseda (Jaén).

Marzo

-Día 13: Excursión a Aldeaquemada (Jaén).

Abril

-Del 16 al 18: I Jornadas Micológicas Despeñaperros (Jaén).

Junio

-Del 2 al 6: III Curso de Microscopia Micológica en Rascafría (Madrid).

-Del 11 al 13: II Jornadas Micológicas en la Serranía de Cuenca.

Octubre

-Del 8 al 12: III Congreso Pirenaico de Micología (Jaca) organizado por la Asociación Micológica La Usonera.

-Del 17 al 23: XVIII Jornadas Europeas de Micología Mediterránea en Morella (Castellón), organizadas por nuestro consocio en la C.E.M.M., la Sociedad Micológica Valenciana (SOMIVAL).

Noviembre

-Del 5 al 7: I Jornadas Micológicas Sierra de las Nieves (Málaga). Fue suspendida por razones que se desconocen.

-Del 8 al 14: Curso de iniciación a la micología y exposición fotográfica (Los Villares). Curso aplazado.

-Del 19 al 21: V Jornadas Micológicas Sierra de Segura en Río Madera (Jaén).

Diciembre

-Del 13/12 al 03/01: Exposición fotográfica "Fotos premiadas de nuestros socios" con la colaboración de la Asociación Cultural "El Almbique" de Valdepeñas de Jaén que muestra la "Exposición fotográfica sobre la flora de Valdepeñas de Jaén."

Año 2011:

Marzo

-Del 25 al 27: I Jornadas Micológicas Doñana en Matalascañas (Huelva).

Abril

-Del 29/04 al 02/05: III Jornadas Micológicas Despeñaperros en Sta. Elena (Jaén).

Mayo

-Del 05 al 11: Charla audiovisual y práctica de laboratorio con alumnos del I.E.S La Pandera de Los Villares.

-Del 27 al 29: IV eFloraencuentro en Torres (Jaén) con todos los miembros del Foro Botánico eFlora.

Septiembre

-Del 25 al 30: XIX Jornadas Micológicas de la Confederación Europea de Micología Mediterránea (C.E.M.M) en Gilette (Francia).

Octubre

-Del 21 al 23: II Jornadas Micológicas en Quintanar de la Sierra (Burgos).

Noviembre

-Del 11 al 13: VI Jornadas Micológicas Sierra de Segura en Río Madera (Jaén).

-Del 26 al 27: VI Jornadas Micológicas de la Puerta de los Infantes (Sevilla) organizadas por la Asociación Micológica Sierra de Córdoba y Exposición "Fotos premiadas de nuestros socios".

Diciembre

-Del 9 al 18: Exposición "Fotos premiadas de nuestros socios" en el Jardín Botánico de Córdoba y curso de identificación de setas a cargo de Tomás Illescas Ferrezuelo, socio de la Asoc. Mic. De Jaén, y Presidente de la Asoc. Mic. Sierra de Córdoba.

Año 2012:

Enero

-Del 13 al 15: II Jornadas Micológicas Doñana en Mazagón (Huelva).

Abril

-Del 13 al 15: III Jornadas Micológicas Despeñaperros en Sta. Elena (Jaén).

-Del 20 al 22: I Jornadas Botánico-Micológicas Sierra de las Nieves (Málaga).

Mayo

-Del 18 al 20: IV Curso de Microscopia Micológica – Taxonomía Vital de Acomycetes – Villalba de la Sierra (Cuenca) – Impartido por Raúl Tena.

Junio

-Del 22 al 24: I Jornadas Orquidológicas Sierra de Segura en Río Madera (Jaén).

Agosto

-Del 3 al 5: I Jornadas Botánico-Micológicas Sierra Nevada (Granada). Fue anulada por falta de participantes.

Octubre

-Del 11 al 14: Exposición Fotos Premiadas de los Socios en el IV Congreso Pirenaico de Micología (Jaca).

-Del 13 al 19: XX Jornadas Micológicas de la Confederación Europea de Micología Mediterránea (C.E.M.M) En Gubbio (Italia), organizada por la "Associazione Micologica Eugubina" (AME).

-Del 26 al 28: II Jornadas Micológicas Sierra Mágina en Torres (Jaén).

Noviembre

-Del 9 al 11: III Jornadas Micológicas en la Serranía de Cuenca (Villalba de la Sierra).

-Del 17 al 18: Exposición Fotos Premiadas de Nuestros Socios en el I Encuentro Iberoamericano de Micología (Sevilla).

Diciembre

-Del 8 al 9: VII Jornadas Micológicas de la Puebla de los Infantes (Sevilla).

Año 2013:

Enero

-Del 11 al 13: III Jornadas Micológicas Doñana en Mazagón (Huelva).

Abril

-Del 20 al 21: Curso de iniciación a la microscopia de los hongos en la U.C.O. (Córdoba), impartido por Demetrio Merino, presidente de la A.B.M.J.

Mayo

-Del 3 al 5: I Jornadas Micológicas Sierra de Cazorla en Arroyo Fío – La Iruela (Jaén).

Noviembre

- Del 3 al 8: XXI Jornadas Micológicas de la Confederación Europea de Micología Mediterránea C.E.M.M. en Arroyo Frío – La Iruela (Jaén).
- Del 15 al 16: I Jornadas Micológicas en Valdepeñas de Jaén organizadas por Valdetours-Felisa Mora Barranco y con la colaboración de esta asociación.
- Del 15 al 17: IV Jornadas Micológicas en la Serranía de Cuenca (Villalba de la Sierra).

Año 2014:

Enero

- Del 11 al 13: IV Jornadas Micológicas Doñana en Mazagón (Huelva).

Marzo

- Del 14 al 16: IV Jornadas Botánico-Micológicas Despeñaperros en Sta. Elena (Jaén).

Abril

- Del 4 al 6: V Jornadas Micológicas en la Serranía de Cuenca (Villalba de la Sierra).

- Asociación Micológica Lactarius

Año 2011:

Noviembre

- Del 4 al 6: IV Concurso Nacional de fotografía Micológica Villa de Siles “Memorial Pepe Delgado”, durante las X Jornadas Micológicas que organiza el Exmo. Ayuntamiento de Siles, en las cuales colabora la asociación.
- Del 12 al 13: II Jornadas Micológicas en la Villa de Pozo Alcón (Jaén).
- Día 19: Salida a La Aliseda (Santa Elena), con la posterior exposición de los ejemplares recolectados.
- Día 20: Jornadas de Convivencia y degustación en la sede de la Asociación de vecinos de Puente Jontoya.
- Del 25 al 27: Jornadas Micológicas de El Cantalar (Sierra de Cazorla).

Diciembre

- Del 3 al 4: XXIII Exposición de Setas y Plantas en la Sala Miguel Castillejo (Jaén).

Año 2012:

Noviembre

- Día 4: Jornadas de Convivencia y Degustación, local de la Asociación de Vecinos de Puente Jontoya.
- Del 9 al 11: IV Jornadas Micológicas de la Villa de Pozo Alcón (Jaén).
- Del 16 al 18: XI Jornadas Micológicas Villa de Siles y V Concurso Nacional de Fotografía Micológica Villa de Siles "Memorial Pepe Delgado".
- Del 23 al 25: Jornadas Micológicas de El Cantalar (Sierra de Cazorla).

Diciembre

- Del 1 al 2: XIV Exposición de Setas y Plantas de Jaén.

Año 2013:

Noviembre

- Del 8 al 10: XII Jornadas Micológicas organizadas por el Excmo. Ayuntamiento de Siles en colaboración con la Asociación, y VI Concurso Nacional de Fotografía Micológica Villa de Siles "Memorial Pepe Delgado".
- Del 15 al 17: V Jornadas Micológicas en La Villa de Pozo Alcón (Jaén).
- Del 22 al 24: Jornadas Micológicas El Cantalar (Sierra de Cazorla).
- Del 30/11 al 01/12: XXV Exposición de Setas y Plantas en la Sala Miguel Castillejo.

Aparte de la participación en las actividades mencionadas, la asociación publica anualmente un boletín "Boletín de la Asociación Micológica "LACTARIUS" de Jaén, el cual contiene artículos científicos y diversos comentarios e indicaciones sobre el Reino Fungi, al igual que recetas culinarias para preparar dicho manjar.

Provincia de Córdoba:

- Asociación Micológica "Sierra de Córdoba"

Año 2009:

Febrero

- Día 22: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Marzo

- Día 8: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 22: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Abril

- Día 5: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 19: Perol de convivencia en Los Villares.
- Del 25 al 26: Excursión micológica de primavera a la Sierra de Tejada o a Cortes de la Frontera.

Mayo

- Día 10: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Septiembre

- Día 20: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Octubre

- Día 4: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 18: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Noviembre

- Día 8: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Del 14 al 15: Realización de las "IV Jornadas Micológicas de La Puebla de los Infantes", en colaboración con el Excmo. Ayuntamiento de su localidad.
- Día 22: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Del 28 al 29: Realización de las III Jornadas Micológicas de los Montes de Adamuz.

Diciembre

- Día 13: Salida conjunta con el Aula de Fotografía de la UCO.
- Día 20: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Año 2010:

Febrero

- Día 7: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 21: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Marzo

- Día 7: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 14: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

-Día 21: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Abril

-Día 11: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

-Del 24 al 25: Excursión Micológica de primavera a Cortijos Nuevos (Sierra de Segura), en colaboración con la Asociación Botánica y Micológica de Jaén.

-Día 27: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Mayo

-Del 8 al 9: Curso de iniciación a la microscopia en Córdoba.

Septiembre

-Día 26: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Octubre

-Día 3: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

-Día 17: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Noviembre

-Día 7: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

-Día 21: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Diciembre

-Del 5 al 6: Realización de las "V Jornadas Micológicas de la Puebla de los Infantes".

-Día 12: Salida conjunta con el Aula de Fotografía de la UCO y Fonacor.

-Día 12: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

-Día 19: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Año 2011:

Marzo

-Del 25 al 27: Excursión micológica de primavera a Matalascañas (Huelva), en colaboración con la Asociación Botánica y Micológica de Jaén.

-Del 29 de abril al 2 de mayo: Excursión II Jornadas Micológicas Despeñaperros en Sta. Elena (Jaén), en colaboración con la Asociación Botánica y Micológica de Jaén.

Abril

- Día 2: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 10: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 17: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Mayo

- Del 7 al 8: Curso de iniciación a la microscopia en Córdoba.

Septiembre

- Día 25: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Octubre

- Día 2: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 16: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Noviembre

- Día 6: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Del 12 al 13: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 20: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.
- Día 27: Realización de las V Jornadas Micológicas de los Montes de Adamuz.

Diciembre

- Día 11: Salida conjunta con el Aula de Fotografía de la UCO y Fonacor.
- Día 17: Salida a la Sierra para la recolección e identificación de especies.

Aparte de las actividades anteriormente mencionadas, la Asociación Micológica "Sierra de Córdoba" también publicaba semestralmente una revista digital en formato electrónico, la cual contenía artículos de investigación, de opinión, recetas gastronómicas, fotografías y otros muchos contenidos relacionados con la micología.

Provincia de Sevilla:

- Asociación Micológica Sierra Norte

Año 2007:

Noviembre

-Del 17 al 18: XI Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2008:

Noviembre

-Del 21 al 23: XII Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2009:

Noviembre

-Del 13 al 15: XIII Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2010:

Noviembre

-Del 19 AL 21: XIV Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2011:

Noviembre

-Del 25 al 27: XV Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2012:

Noviembre

-Del 16 al 18: XVI Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla”.

Año 2013:

Noviembre

-Del 22 al 24: XVII Jornadas Micológicas “Parque Natural Sierra Norte de Sevilla “.

Provincia de Huelva:

- Asociación Micológica Gurumelo – Calañas

Año 2009:

Marzo

- Del 6 al 8: I Jornada Técnico – Cultural “El Gurumelo”.
- Del 7 al 8: VIII Jornadas “Gurumelo de Calañas”.

Año 2010:

Marzo

- Del 23 al 28: IX Jornada Micológica “El Gurumelo”.

- Asociación Micológica “Amanita” de Aracena

Año 2009:

Noviembre

- Del 14 al 15: Jornadas Micológicas de Aracena.

Año 2010:

Noviembre

- Del 13 al 14: Jornadas Micológicas de Aracena.

Año 2011:

Noviembre

- Del 12 al 13: Jornadas Micológicas de Aracena.

Año 2012:

Noviembre

- Del 17 al 18: Jornadas Micológicas de Aracena.

Año 2013:

Noviembre

- Del 16 al 17: Jornadas Micológicas de Aracena.

Provincia de Cádiz:

**- Asociación Micológica del Parque Natural de Los Alcornocales
“Chantarella”**

Año 2007:

Octubre

-Día 28: Salida al monte para la recogida de setas y exposición posterior del material recolectado.

Noviembre

-Día 11: Salida al monte para la recogida de setas y posterior exposición detallada de las especies recolectadas.

-Del 23 al 25: Colaboración con las X Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera.

Diciembre

-Día 2: Salida al monte para la recogida de setas y posterior exposición detallada de las especies recolectadas.

-Día 15: Salida al monte para la recogida de setas.

Año 2008:

Enero

-Día 12: Salida al monte para la recogida de setas.

-Día 20: Salida al monte para la recogida de setas.

Febrero

-Día 3: Salida al monte para la recogida de setas.

-Día 23: Salida al monte para la recogida de setas.

Marzo

-Día 2: Salida al monte para la recogida de setas.

-Día 30: Salida al monte para la recogida de setas.

Abril

-Día 13: Excursión por los alrededores. Exposición de fotografías y fallo del jurado del III Concurso fotográfico "Chantarella". Para finalizar, tradicional comida campera, poniendo así fin a la temporada de setas 2007 – 2008.

Año 2011:

Enero

-Día 23: Recorrido por los campos de Casares junto con el Grupo Micológico Havaral y la Asociación Juvenil La Plana de Casares. Posterior exposición de lo recolectado en la plaza del pueblo.

Febrero

-Día 5: Salida a los montes más cercanos a Jimena de la Frontera para la recolecta de hongos. Posterior exposición en la sede de los ejemplares recogidos.

-Día 20: Salida a los montes más cercanos a Jimena de la Frontera para la recolecta de hongos. Posterior exposición en la sede de los ejemplares recogidos.

Marzo

-Día 5: Salida a los montes más cercanos a Jimena de la Frontera para la recolecta de hongos. Posterior exposición en la sede de los ejemplares recogidos.

Abril

-Día 9: Pequeña excursión por los alrededores de Jimena de la Frontera. Posterior exposición de las fotografías y fallo de la jura del VI Concurso fotográfico Chantarella.

-Del 15 al 17: Curso "Setas de primavera" en Sierra de las Nieves. Ponencias dadas por Pablo Pérez Daniëls.

Octubre

-Día 22: Salida al monte para la recogida de setas.

-Del 28 al 30: Asistencia al curso "Setas de Otoño", impartido por el profesor D. Pablo Pérez Daniëls, en el refugio "Picacho", en Alcalá de los Gazules.

Noviembre

-Del 11 al 13: Asistencia a las V Jornadas Micológicas de Júzcar.

-Del 25 al 27: Colaboración en las XIV Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera.

Diciembre

-Día 10: Salida al monte para la recolecta de setas.

-Día 17: Salida a los montes más cercanos para la recogida de setas y tradicional comida fin de año.

Año 2012:

Enero

-Día 15: I Seminario Gastronómico “Cocinar con Setas”.

Marzo

-Día 31: Pequeña excursión por los alrededores. Exposición de las fotografías y fallo de jurado del IV Concurso fotográfico “Chantarella”. Para finalizar, tradicional comida campera, que pone fin a la temporada de setas 2011 – 2012.

Octubre

-Día 6: Salida a Castellar de la Frontera, finca Majarambú, para la recolección de setas.

-Del 27 al 28: Curso de Iniciación a la Micología.

Noviembre

-Del 9 al 11: Asistencia a las VI Jornadas Micológicas de Júcar.

-Día 17: Salida al monte para la recogida de setas.

-Del 23 al 25: Colaboración en las XV Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera.

Diciembre

-Día 8: Salida al monte para la recogida de setas.

-Día 15: Salida a los montes más cercanos para la recolecta de setas y tradicional comida de fin de año.

Año 2013:

Marzo

-Día 10: Asistencia a la Primera Quedada de Asociaciones de la provincia, en Benalup, Casas – Viejas.

-Día 13: Pequeña excursión por los alrededores. Exposición de fotografías y entrega de premios del V Concurso fotográfico “Chanterella”. Para finalizar, comida campera poniendo fin a la temporada de setas 2012 – 2013.

Octubre

-Día 12: Salida al monte para la recogida de setas.

-Día 26: Salida al monte para la recogida de setas.

Noviembre

- Del 4 al 8: II Curso Práctico de Setas. Organizado por la Asociación Micológica Chantarella, Ciclo Forestal del I.E.S Hozgarganto y Ayto. de Jimena. Impartido por el profesor D. Pablo Pérez Daniëls.
- Del 9 al 10: Asistencia a las VII Jornadas Micológicas de Júzcar.
- Del 22 al 24: Colaboración en las XVI Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera.

Diciembre

- Día 14: Salida a los montes para la recolección de setas y tradicional comida fin de año
- Día 28: Salida a las montes para la recogida de setas.

- Asociación Micológica y Botánica “Los Alcornocales”

Año 2011:

Noviembre

- Día 13: Salida Micológica para la recolección de setas y comida al terminar.

Diciembre

- Del 3 al 4: I Ruta Gastronómica Setera.
- Día 6: Salida a la finca “Murta” para la recolección de setas.

Año 2012:

Diciembre

- Día 6: Salida a la finca “Murta” para la recolección de setas.

Enero

- Día 8: I Ruta Micológica al Parque Natural Los Alcornocales.
- Día 22: Salida al monte para la recolección de setas, comida al terminar.
- Día 29: I Ruta Micológica para la recolección de setas.

Febrero

- Día 5: Salida al Parque Natural Los Alcornocales para la recolección de setas y comida al terminar la jornada.

Marzo

-Día 11: Ruta Senderista La Montera del Torero – Las Lagunetas.

Mayo

-Día 20: Ruta del Risco Blanco.

Junio

-Día 23: Cena día de San Juan.

Julio

-Del 12 al 15: 2ª Exposición Fotográfica Micológica y Botánica. Antiguo bar “El Resbalón”.

Septiembre

-Día 23: Marcha al Puente de Celemín.

Noviembre

-Día 11: 1ª Salida al P.N Los Alcornocales para la recolección de setas de otoño.

Diciembre

-Día 2: Salida al P.N Los Alcornocales para la recolección de setas, estudio de las mismas, y al finalizar, comida.

-Día 6: Salida Día de la Constitución. Recolección de setas al Parque Natural Los Alcornocales.

-Del 6 al 9: II Jornadas Micológicas – Ruta Gastronómica de la Seta.

-Día 8: Conferencia sobre “Setas Comestibles y tóxicas del Parque Natural Los Alcornocales.

Año 2013:

Enero

-Día 13: Salida al monte para la recolección de setas y comida al finalizar la jornada.

-Día 19: Asistencia a la repoblación forestal llevada a cabo por la Asociación de Amigos del P.N los Alcornocales, en el término de Benalup. Finalmente fue suspendida por razones climatológicas.

Febrero

- Día 2: Repoblación forestal del día 19 que fue suspendida.
- Día 3: Salida al P.N Los Alcornocales para la recolección de setas.
- Día 28: Salida para realizar el sendero de la “Garganta del Agua”, en pleno corazón del P.N. Identificación de especies y recolección de setas.

Marzo

- Día 10: Primera Quedada de Asociaciones Micológicas de la provincia de Cádiz.

Abril

- Día 7: Salida al P.N para la recolección de setas, y comida.

Mayo

- Día 1: Marcha al P.N para la recolección de setas y al finalizar, comida en el área recreativa del Celemín.

Junio

- Día 2: Salida al sendero del Risco Blanco en el Parque Natural Los Alcornocales y comida posterior para despedir la temporada.
- Día 22: Barbacoa fin de temporada.

Octubre

- Día 6: 2ª Marcha Benalup. Casas Viejas / Las Lagunetas.
- Día 27: Marcha a la “Garganta del Agua” (finca “Murta”), para la recolecta de setas y comida al finalizar la jornada.

Diciembre

- Del 6 al 8: III Jornadas Micológicas – Ruta Gastronómica de la Seta.
- Día 29: Comida Micológica Informal de Navidad.

Año 2014:

Enero

- Día 12: 1ª Salida de Invierno, enclaves del P.N Los Alcornocales y comida al finalizar la jornada.

Febrero

-Día 16: Ruta por el sendero Picacho y comida posterior.

Marzo

-Día 16: II Quedada Micológica de Asociaciones de Andalucía en Benalup – Casas Viejas. Zona recreativa “El Celemín”.

- Asociación Micológica y Botánica “La Brena”

Año 2010:

Diciembre

-Del 9 al 12: I Jornadas Micológicas Parque Natural “La Breña” y Marismas de Barbate en colaboración con el Ayuntamiento de Barbate, La Junta de Andalucía, El Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate y el Plan Cussta de La Junta de Andalucía.

Año 2011:

Diciembre

-Del 16 al 18: II Jornadas Micológicas Parque Natural “La Breña” y Marismas de Barbate en colaboración con el Ayuntamiento de Barbate, La Junta de Andalucía, El Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate y el Plan Cussta de La Junta de Andalucía.

Año 2012:

Diciembre

-Del 14 al 15: III Jornadas Micológicas Parque Natural “La Breña” y Marismas de Barbate en colaboración con el Ayuntamiento de Barbate, La Junta de Andalucía, El Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate y el Plan Cussta de La Junta de Andalucía.

Año 2013:

Noviembre y Diciembre

-Del 29 noviembre al 1 de diciembre: IV Jornadas Micológicas Parque Natural “La Breña” y Marismas de Barbate en colaboración con el Ayuntamiento de Barbate, La Junta de Andalucía, El Parque Natural de La Breña y Marismas del Barbate y el Plan Cussta de La Junta de Andalucía.

- Asociación Micológica de Algeciras “Mairei”

Año 2013:

Octubre

- Día 5: Paseo Micológico en el Pinar del Rey.
- Día 7: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 12: Paseo Micológico y comida de convivencia por La Alcaldesa.
- Día 14: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 19: Salida por Las Corzas y Llanos del Juncal.
- Día 21: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 26: Salida por la Motilla.
- Día 28: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.

Noviembre

- Día 1, 2 y 3: Recorrido por bosques de cedros de Marruecos.
- Día 4: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 9: Salida por Murta, Los Barrios.
- Día 11: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 16: Salida por Arroyo Salado.
- Día 18: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 23: Asistencia a Jornadas Micológicas en Sevilla.
- Día 25: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Del 29 de Noviembre al 1 de Diciembre: I Jornadas Micológicas del Estrecho.
- Día 30: Salida por La Almoraima, El Corchadillo.

Diciembre

- Día 2: Lunes Micológico en la biblioteca del CEIP Mediterráneo.
- Día 14: Área Recreativa Los Acebuches, paseo micológico y comida de convivencia para poner fin a la temporada de otoño.
- Día 18: Paseo por las Corzas.

Enero

- Día 11: Salida al campo, zona de las Cañillas para la recolecta de ejemplares.
- Día 26: Salida al campo para la recolecta de hongos y comida.

Febrero

- Día 2: Excursión de medio día para la recolecta de hongos.
- Día 4: Grabación de un reportaje para la tv de Algeciras.
- Día 16: Salida al campo para la recolecta de hongos.

- Día 22: Comida en Pinar del Rey y excursión por la zona.
- Día 26: Salida al campo.
- Día 28: Salida al campo.

Marzo

- Día 7: Salida al campo.
- Día 16: Viaje a Benalup, asistencia a la conferencia dada por J. Ramón Soborg, actividad de senderismo y comida.
- Día 21: Asistencia a las Jornadas organizadas por la Asociación Saepo del Río Guadiaro.

Abril

- Del 12 al 16: Viaje a Chauen (Marruecos). Visita al Parque Nacional de Talassemtane (Marruecos) para la recolecta de especies autóctonas de la zona.

Otras actividades programadas por la asociación:

- Realizan talleres sobre micología destinados a los niños de la asociación ACES (Altas Capacidades del Estrecho), prestando así apoyo a las familias de Gibraltar que cuentan con niños de altas capacidades intelectuales. Los talleres tienen como objetivo favorecer el enriquecimiento cognitivo y emocional de los niños, al igual que la aplicación de habilidades sociales, es por ello que se organizan actividades fuera de las aulas, con visitas programadas a diversos lugares o rutas por senderos de la comarca.
- Salidas al campo con discapacitados físicos.
- Talleres sobre micología y medio natural, destinados a alumnos de los Centros Educativos de Algeciras en colaboración con el Excmo. Ayuntamiento.
- Creación de vídeos educativos sobre micología en genera, basados en las setas propias de la zona. Actividad para la cual es imprescindible la colaboración de Onda Algeciras Televisión para filmar y producir los vídeos.

Provincia de Málaga:

- Asociación Medioambiental SAEPO

Año 2008:

Noviembre

- Del 28 al 30: VII Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Año 2009:

Noviembre

-Del 27 al 29: VIII Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Año 2010:

Noviembre

-Del 26 al 28: IX Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Año 2011:

Noviembre

-Día 19: Curso de formación para guías micológicos, Cortes de la Frontera (Málaga).

-Del 25 al 27: X Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Diciembre

-Del 2 al 5: XII Micoencuentro 2011 Cortes de la Frontera.

Año 2012:

Noviembre y Diciembre

-Del 30 de noviembre al 2 de diciembre: XI Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Año 2013:

Noviembre y Diciembre

-Del 29 de noviembre al 1 de diciembre: XII Jornadas Micológicas Cortes de la Frontera.

Provincia de Granada:

- Asociación Micológica Lojeña

Año 2010:

Noviembre

-Día 23: Exposición de Setas Liofilizadas en el Centro de Investigación Científica El Pósito.

-Del 26 al 27: V Jornadas Micológicas.

Año 2011:

La escasez de lluvias de este año, impidieron que se celebrasen las jornadas micológicas.

Año 2012:

Noviembre

-Del 30 de Noviembre al 1 de Diciembre: VI Jornadas Micológicas.

- Sociedad Micológica Granadina “AMIGRA”

Año 2010:

Abril

-Del 16 al 18: III Jornadas de setas de primavera.

Mayo

-Día 1: Viaje a Extremadura para la recolección de gurumelos.

-Día 22: Fiesta de clausura de temporada.

Junio

-Día 30: Segunda fiesta de clausura en Churriana de la Vega.

Octubre

-Día 30: Viaje a la Puebla de D. Fadrique (Granada) para la recogida de niscalos.

Noviembre

-Del 19 al 21: VII Jornadas Micológicas de Otoño Cenes de la Vega.

Año 2011:

Abril

-Del 9 al 10: Viaje a Calañas (Huelva) para la recolecta de gurumelos.

Mayo

-Día 8: Viaje al Parque Micológico de la Trufa en Zagrillas (Priego de Córdoba).

Noviembre

-Del 25 al 27: Viaje a Jimena de la Frontera para la asistencia a sus jornadas micológicas.

Año 2012:

Abril

-Del 24 al 29: Semana temática de la primavera.

Mayo

-Día 11: Salida al campo para la recolección de especies.

Junio

-Día 3: Comida en el campo para celebrar el cierre de temporada.

Noviembre

-Del 16 al 18: IX Jornadas Micológicas Cenes de la Vega.

Diciembre

-Del 2 al 4: VIII Jornadas Micológicas de otoño.

-Día 17: Comida de Navidad en "Jardines del Genil".

Año 2013:

Octubre

-Día 19: Salida a la Sierra de Huétor, área de los Peñoncillos para la recolección de especies.

-Día 23: Concurso de fotografía micológico.

-Día 26: Salida a la Sierra de Huétor, área de la Alfaguara para la recolección de especies.

Noviembre

-Del 1 al 3: Viaje a Jimena de la Frontera para la recolecta de boletus y yemas (amanita caesarea).

-Del 16 al 17: X Jornadas Micológicas de primavera.

-Del 22 al 24: X Jornadas de otoño.

-Del 22 al 24: Viaje a las XVI Jornadas Micológicas de Jimena de la Frontera.

Diciembre

-Día 7: Salida a la Sierra de Alhama, área del Robledal, para la recolecta de especies.

-Día 21: Salida a la Sierra de Huétor, área de Los Potros/Las Mimbres, para la recolecta de especies.

Provincia de Almería:

- Asociación Micológica “Micovélez”

Año 2010:

Noviembre

-Del 27 al 28: I Jornadas Micológicas “Micovélez”.

Año 2011:

Noviembre

-Del 5 al 6: II Jornadas Micológicas “Micovélez”.

Año 2012:

Noviembre

-Del 23 al 25: III Jornadas Micológicas “Micovélez”.

Año 2013:

Noviembre

-Del 16 al 17: IV Jornadas Micológicas “Micovélez”.

Provincia de Málaga:

- Grupo Micológico Havaral

Año 2007:

Noviembre

-Del 16 al 18: I Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2008:

Noviembre

-Del 07 al 09: II Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2009:

Noviembre

-Del 20 al 22: III Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2010:

Noviembre

-Del 5 al 7: IV Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2011:

Enero

-Día 29: Salida desde el mirador Torrichela (Júzcar) por la zona del “Coto Micológico”.

Febrero

-Día 26: La Porretá. Salida desde el mirador Torrichela (Júzcar), con posterior comida en dicho mirador.

Marzo

-Día 19: Inauguración del sendero “Las Eras” en los Riscos de Júzcar. Recorrido y posterior comida ofrecida por el Excmo. Ayuntamiento de Júzcar.

Mayo

-Día 7: Jornadas de Historia de la Serranía de Ronda celebradas en Júzcar y entrega de premios del concurso de fotografía que comenzó en las IV Jornadas Micológicas del Valle del Genal.

Noviembre

-Del 11 al 13: V Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2012:

Noviembre

-Del 9 al 10: VI Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

Año 2013:

Noviembre

-Del 8 al 10: VII Jornadas Micológicas Valle del Genal (Júzcar).

ANEXO 3

Decreto 130/1999, de 17 de junio, por el que se ordenan y regulan los aprovechamientos micológicos, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León.

CAPÍTULO I

Disposiciones Comunes

Artículo 1. Objeto

1. El objeto del presente Decreto es la ordenación y regulación del aprovechamiento y recolección de los cuerpos de fructificación de las especies micológicas, denominados en adelante setas, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León. Los aprovechamientos de estos productos se realizarán dentro de los límites que permitan los intereses de conservación y mejora del monte de acuerdo con lo que se dispone en el presente Decreto de manera que quede garantizada su persistencia y capacidad de renovación.

2. Se exceptúan del régimen general establecido en el presente Decreto aquellas setas que hayan sido, o sean en el futuro, objeto de una regulación específica, en cuyo caso su aprovechamiento se regirá por lo dispuesto en dicha normativa.

CAPÍTULO II

Medidas de Carácter General

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Las medidas incluidas en el presente Capítulo alcanzan a todos los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León, cualquiera que sea su titularidad.

Artículo 3. Prácticas prohibidas

En la recolección de setas quedan prohibidas las siguientes prácticas:

1. Remover el suelo de forma que se altere o perjudique la capa vegetal superficial, ya sea manualmente o utilizando cualquier tipo de herramienta, excepción hecha en cuanto a los hongos hipogeos, en cuya recolección podrá usarse el machete trufero o asimilado.

2. Usar cualquier herramienta apta para el levantamiento indisciplinado de mantillos, tales como hoces, rastrillos, escardillos, azadas o cualquier otra que altere la parte vegetativa del hongo.

3. La recolección de aquellas especies de setas que la Dirección General del Medio Natural de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio haya limitado o exceptuado expresamente, a propuesta de la correspondiente Delegación Territorial.

Artículo 4. Sistemas y métodos de recogida

La recolección de setas se efectuará teniendo en cuenta las siguientes determinaciones:

1. Se deben respetar los ejemplares pasados, rotos o alterados, por su valor de expansión de la especie, y aquellos que no sean motivo de recolección.

2. Los sistemas y recipientes elegidos por los recolectores para el traslado y almacenamiento de las setas dentro de los montes de donde procedan, deberán permitir su aireación, y fundamentalmente, la caída al exterior de las esporas.

3. Se prohíbe la recogida durante la noche, que comprenderá desde la puesta del sol hasta el amanecer, según las tablas de orto y ocaso.

4. En caso de los hongos hipogeos, el terreno deberá quedar en las condiciones originales, rellenando los agujeros producidos en la extracción con la misma tierra extraída.

Artículo 5. Recolección en Espacios Naturales Protegidos

La recogida de setas en los espacios naturales protegidos se someterá a lo dispuesto en el presente Decreto, salvo que su normativa específica Planes de Ordenación de los Recursos Naturales y/o Planes Rectores de Uso y Gestión, se establezcan medidas de mayor protección.

Artículo 6. Información

La Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio promoverá la realización de todo tipo de actividades divulgativas e informativas destinadas a dar a conocer las distintas clases de setas existentes en el territorio de la Comunidad de Castilla y León, así como los diferentes sistemas de recolección. A tal fin, además, se podrán suscribir convenios de colaboración con aquellas asociaciones y entidades cuyo fin sea el conocimiento y preservación de la riqueza micológica de Castilla y León.

CAPÍTULO III

Aprovechamientos de los montes de Utilidad Pública y en los montes de propiedad privada de la Comunidad de Castilla y León

Artículo 7. Ámbito de aplicación

Las disposiciones incluidas en el capítulo III de este Decreto alcanzarán a todos los montes de Utilidad Pública, ya sean pertenecientes al Estado o a Entidades Locales, ubicados en la Comunidad de Castilla y León y a los montes propiedad de la Comunidad de Castilla y León, sean o no de Utilidad Pública.

Artículo 8. Aprovechamientos de setas

1.- Aprovechamientos comerciales o de carácter vecinal

a) En el caso de realizarse aprovechamientos comerciales o bien de carácter vecinal de setas, por cualquier forma o procedimiento de licitación, éstos deberán aparecer incluidos en el Plan Anual de Aprovechamientos, de conformidad con los planes de ordenación de estos recursos naturales, en su caso, y con los requisitos que se establezcan por la Dirección General del Medio Natural, quedando recogidas todas las estipulaciones que les afecten en los correspondientes pliegos de condiciones técnico-facultativas.

b) Los aprovechamientos de setas, comerciales o de carácter vecinal, estarán sujetos a autorización administrativa excepto en los siguientes casos, en los que no procederá su otorgamiento:

- Si los aprovechamientos pudieran malograr el equilibrio del ecosistema del bosque o la persistencia de las especies.

- Si excedieran de las cantidades fijadas por la Administración Forestal.

c) Las Entidades públicas titulares de montes, podrán acotarlos para regular tales aprovechamientos en las condiciones establecidas en el presente Decreto, y con respeto a los derechos que puedan corresponder a los aprovechamientos de naturaleza comunal.

d) A tal fin estos aprovechamientos se señalarán con carteles metálicos con la leyenda de Aprovechamiento de setas. Prohibido recolectar sin autorización, especificando el nombre del monte y el del término municipal, colocados en los caminos de acceso sobre postes de 1,50 a 2,00 metros de altura.

2.- Recolección con fines científicos.

La recolección con fines científicos y taxonómicos podrá realizarse con autorización del propietario del terreno y siempre que pueda acreditarse la finalidad de aquélla.

3.- Recolección de forma episódica.

a) En los casos de no existir aprovechamiento comercial o de carácter vecinal, la recolección consuetudinaria de setas, sólo podrá realizarse episódicamente y se ajustará a lo previsto en el presente Decreto, respetándose en todo momento la voluntad que por derecho propio ostentan los propietario, de no permitir la recogida de setas en terrenos de su propiedad.

b) Las Entidades propietarias fijarán los máximos recolectables por persona y día, superada esa cantidad se considera aprovechamiento comercial de setas.

c) Las Entidades Locales propietarias podrán regular mediante Ordenanzas municipales la recolección consuetudinaria episódica de las setas, teniendo en cuenta las características peculiares de su término municipal y/o ámbito territorial y siempre conforme a los criterios y reglas establecidos en el presente Decreto. Las citadas ordenanzas municipales reguladoras de la recolección, una vez aprobadas por la Corporación local, deberán ser comunicadas a las delegaciones Territoriales, y publicadas de acuerdo con lo preceptuado en la legislación de Régimen Local.

Artículo 9

En la adjudicación de estos aprovechamientos de setas, comerciales o de carácter vecinal, habrá de prestarse especial consideración a los habitantes de las comunidades rurales de la zona, fomentándose las formas asociativas para la obtención de una mayor rentabilidad social y económica del monte.

CAPÍTULO IV

Régimen Sancionador

Artículo 10. Competencia y derecho sancionador

1. Es competencia de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio la custodia de los montes incluidos en el catálogo de Utilidad Pública, en los supuestos de daños o de obtención fraudulenta de productos forestales y en los casos de aprovechamientos abusivos o realizados en contra de lo

establecido en los correspondientes pliegos de condiciones, sin perjuicio de las medidas cautelares y sancionadoras aplicables por las administraciones locales.

2. La relación de infracciones tipificadas y las sanciones aplicables serán las previstas en el Título VI de la Ley de Montes de 8 de junio de 1957, en el Libro Cuarto, del Reglamento de Montes, aprobado por Decreto 485/1962 de 22 de febrero y en el Título VI de la Ley 8/1991, de 10 de mayo, de Espacios Naturales de la Comunidad de Castilla y León.

3. El procedimiento sancionador aplicable será el establecido en el Decreto 189/1994, de 25 de agosto, por el que se aprueba el reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

Disposición Adicional

A los efectos del presente Decreto, y por las razones de protección o conservación del recurso y en zonas o caminos de determinados montes, podrán establecerse, con carácter excepcional, limitaciones temporales al tránsito de personas, animales o vehículos, que podrán contemplar la prohibición total o restricciones al mismo. El tránsito de vehículos a motor, en todo caso, deberá circunscribirse a las pistas forestales.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

Se faculta al Consejero de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio para dictar cuántas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación del presente Decreto.

Segunda

El presente Decreto entra en vigor al día siguiente de su publicación en el <<Boletín Oficial de Castilla y León>>.

BIBLIOGRAFÍA

- Samorini, G. (1999). Nuevas Fronteras de la Etnomicología. En los Endógenos y la Ciencia. Nuevas aportaciones científicas al estudio de las drogas. Barcelona: Los libros de la liebre de marzo.
- Moreno, B., Gómez, J., Jiménez, F., & Infante, F. (1996). Manual de Identificación. Setas de Andalucía. Guía Ilustrativa con más de 300 setas, datos sobre tipología, tamaño, color. Recetas para cocinar. Sevilla.
- Moreno B., Romero, J., Calderón, A. & Calmaestra, E. (2007). Micoturismo en Andalucía. World Fungi 2007 Technical Presentation and Posters. Junta de Andalucía – Consejería de Medio Ambiente.
- García, J.M. (2004). Los aprovechamientos micológicos en España. Régimen jurídico. Dykinson.
- Sánchez, J.A. (2004). Los hongos: Manual y Guía Didáctica de Micología. León: IRMA S.L.
- Lázaro, A. (2008). El Aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. Anales de Geografía, 28 (2), 111 – 136.
- Frutos, P. D., Martínez, F. & Esteban, S. (2011). El turismo micológico como fuente de ingresos y empleo en el medio rural. El caso de Castilla y León. Estudios de Economía Aplicada 29 (1), 279 – 307.

BIBLIOWEB

- Ventana del Visitante de los Espacios Naturales. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Recuperado de: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/servtc5/ventana/actividadesCategoriaFicha.do;jsessionid=7C697044CC7A9D18DE1EE959272C1BD9> en la fecha: 19/09/13.
- Blog: RuralDir. Turismo Micológico. Los mejores lugares para recoger setas en España. Recuperado en: <http://blog.ruraldir.com/turismo-micologico-donde-recoger-setas/> en la fecha: 25/09/13.
- Sitio Web de Salamandra Multi-aventura. Recuperado de: <http://www.malaga-aventura.es/micologicas.php> en la fecha: 30/09/2013.
- Ruz, J. (2011. 24 de abril). La actividad micológica en el Jardín Micológico generará unas 50.000 visitas al año. El Diario de Córdoba. Recuperado de: <http://www.eldiadicordoba.es/article/provincia/958080/la-actividad/jardin/micologico/generara/unas/visitas/ano.html> en la fecha: 03/10/2013.
- Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Recuperado de: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/portalweb/menuitem.7e1cf46ddf59bb227a9ebe205510e1ca/?vgnnextoid=545e0bf41a188110VgnVCM1000000624e50aRCRD&vgnnextchannel=007fee9b421f4310VgnVCM2000000624e50aRCRD#inicio> en la fecha: 16/10/2013.
- Plan CUSSTA: Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía. Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Recuperado de: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente> en la fecha: 25/10/2013.
- Sitio Web de Adesper (Asociación Para el Desarrollo Sostenible y la Promoción del Empleo Rural). Recuperado de: <http://www.adesper.com/biodiversidadfungica/index.php> en la fecha: 29/10/2013.
- Sitio Web de Mycovitro – biotecnología ecológica. Recuperado de: http://eigr.grupoei.com/i/i6833/que_es_una_micorriza.php en la fecha: 11/11/2013.
- Sitio Web: Micología.net. Recuperado de: <http://micologia.net/micologia/micologia.htm> en la fecha: 26/11/2013.
- Agrodigital.com. Revista digital especializada en agricultura. Recuperado de: <http://www.agrodigital.com/PIArtStd.asp?CodArt=93049> en la fecha: 12/12/2013.

- Sitio Web: Life MicoValdorba. Recuperado de: <http://www.valdorba.org/micovaldorba2/pagina.shtml> en la fecha: 17/12/2013.
- Sitio Web de Micosfera. Recuperado de http://www.micosfera.com/?page_id=115 en la fecha: 19/02/2014.
- Ruz, J. (2011. 24 de julio). La Subbética acogerá un programa para regular el aprovechamiento micológico. El Diario de Córdoba. Recuperado de: <http://www.eldiadicordoba.es/article/provincia/500641/la/subbetica/acogera/programa/para/regular/aprovechamiento/micologico.html> en la fecha: 26/03/2014.
- Blog: Granada Natural. Recuperado de: http://www.granadanatural.com/blog.php?codigo_blog_categoria=3 en la fecha: 03/04/2014.
- Hernández-Crespo, J.C. (2006). S I M I L, Sistema de Información Micológica Ibérica en Línea. Real Jardín Botánico de Madrid, C.S.I.C. Proyecto Flora Micológica Ibérica I-VI (1990-2008). Ministerio de Educación y Ciencia, España. Recuperado de: <http://www.rjb.csic.es/fmi/sim.php> en la fecha: 19/04/2014.
- Sitio Web de la delegación de Turismo del Ayuntamiento de Priego de Córdoba. Recuperado de: http://www.turismodepriego.com/mono_jardin_micologico.asp en la fecha: 07/05/2014.
- Sitio Web Oficial de Turismo de Andalucía. Recuperado de: <http://www.andalucia.org/es/turismo-cultural/visitas/cordoba/otras-visitass/jardin-micologico-la-trufa/> en la fecha: 23/05/2014.
- Landero, J. (2012. 25 de diciembre). Manuel Campos Bermúdez, Pte. Sociedad Micológica “Amanita”: “Lo más importante es reconocer en primer lugar las setas tóxicas”. Cuenca Minera. Recuperado de: <http://andaluciainformacion.es/cuenca-minera/270099/manuel-campos-bermdez-pte-sociedad-micolgica-amanita-lo-ms-importante-es-reconocer-en-primero-lugar-las-setas-txicas/> en la fecha: 03/06/2014.
- Revista digital de la Sierra de Baza. Recuperado de: http://www.sierradebaza.org/principal_12-12/principal_12-12.htm en la fecha: 15/06/2014.
- Sitio Web del Proyecto MYKOS. Recuperado de: http://www.aegeaskek.gr/mykos/mykos_es.htm en la fecha: 15/06/2014.

- Sitio Web de Viveros “El origen de la Trufa”. Recuperado de: <http://www.elorigendelatrufa.com/page2/page2.html> en la fecha: 22/06/2014.
- Sitio Web Descubre Júzcar. El portal de los juzcareños de todo el mundo. Guía micológica. Recuperado de: <http://www.juzcar.com/?p=1346> en la fecha: 29/06/2014.
- Sitio Web de la Asociación para el Desarrollo Rural. Comarca de Guadix. Proyecto MICODES. Recuperado de: <http://comarcadeguadix.com/2013/index.php/proyectos-cooperacion-red-rural-nacional?id=97> en la fecha: 30/06/2014.
- Sitio Web Oficial de Turismo de Castilla y León. Recuperado de: http://www.turismocastillayleon.com/cm/turcyl/tkContent?pgseed=1401461782506&idContent=560051&locale=es_ES&textOnly=false en la fecha: 05/07/2014.
- Sitio Web de la Escuela Micológica de Ungilde (Zamora). Recuperado de: <http://emusanabria.blogspot.com.es/p/proyecto.html> en la fecha: 10/07/2014.
- Sitio Web Checkin. Ruta micológica por Castilla y León. Recuperado de: <http://checkin.trivago.es/2013/10/09/ruta-micologica-por-castilla-y-leon/> en la fecha: 13/07/2014.
- Sitio Web de la Feria de la Trufa de Soria. Recuperado de: <http://www.feriatrufasoria.es/> en la fecha: 21/07/2014.
- Sitio Web del Instituto Europeo de Micología. Recuperado de: <http://www.micosylva.com/content/parque-micologico-de-pinar-grande> en la fecha: 24/07/2014.
- Sitio Web de Noticias Jurídicas. Decreto 130/1999, de 17 de junio, por el que se ordenan y regulan los aprovechamientos micológicos, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León. Recuperado de: http://noticias.juridicas.com/base_datos/CCAA/cl-d130-1999.html en la fecha: 02/08/2014.
- Sitio Web del Proyecto MYAS. Micología y aprovechamiento sostenible en 11 municipios de la provincia de Soria (España). Recuperado de: <http://habitat.aq.upm.es/bpes/onu02/bp214.html> en la fecha: 12/08/2014.
- Sitio Web Honore Tierra de Pinares. Recuperado de: <http://www.tierradepinares.es/proyectos/micologia.htm> en la fecha: 13/08/2014.

- Sitio Web todaCultura.com. Recuperado de: <http://www.todacultura.com/micologia/setastoxicas.htm> en la fecha: 25/08/2014.

