

# **CANDIDATURA A LA RED FUNGI FRIENDLY FOREST®**

## **PARQUE MICOLÓGICO DE LA COMUNIDAD DE ALBARRACÍN**

Presentado a:  
European Mycological Institute (EMI)

Presentado por:  
Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín (España)

Octubre 2025



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



fungiverso  
PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN

## Leyenda

1. Contexto.....	3
2. Descripción del territorio micológico.....	3
3. Gobernanza y estructura de gestión.....	4
4. Ecosistema y desarrollo micológico.....	5
5. Investigación e innovación.....	6
6. Criterios Fungi Friendly Forest (FFF)® .....	7
6.1. Gestión sostenible del recurso micológico .....	7
a) Gestión ordenada de la recolección .....	7
b) Micoselvicultura.....	9
6.2. Valorización sostenible del recurso micológico .....	11
a) Micoturismo.....	11
b) Desarrollo mico-agroalimentario local .....	14
c) Marketing territorial.....	16
6.3. Generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico.....	20
7. Conclusiones .....	23
8. Referencias .....	24

## 1. Contexto

El Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín, situado en la provincia de Teruel (Aragón, España), presenta su solicitud de adhesión a la Red Fungi Friendly Forest® (FFF).

Esta candidatura se enmarca en el modelo de gestión sostenible de los recursos fúngicos y de valorización territorial impulsado por el Gobierno de Aragón, las entidades locales y la población del territorio.

Con una superficie aprovechable de 60.455 hectáreas, el parque constituye un referente en la regulación, aprovechamiento y promoción del recurso micológico en España, tanto por su extensión como por el sistema de gestión estructurado en torno al Decreto 179/2014, de 4 de noviembre, del Gobierno de Aragón, que regula la recolección y el aprovechamiento de setas silvestres en terrenos forestales.

## 2. Descripción del territorio micológico

La Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín, situada en el suroeste de la provincia de Teruel, dentro del Sistema Ibérico, se caracteriza por un relieve montañoso y abrupto, con altitudes que oscilan entre los 1.200 y los 1.900 metros. Su clima es típicamente de montaña, con inviernos largos y fríos, veranos cortos y templados, y precipitaciones moderadas que favorecen una densa cobertura vegetal. Este territorio comprende veinticinco municipios agrupados en torno a la histórica ciudad de Albarracín, y se extiende sobre una superficie aproximada de en torno a 1.400 km<sup>2</sup>. Es una comarca de gran valor ecológico, recorrida por el río Guadalaviar —nacido en sus montes— y por numerosos arroyos y fuentes que contribuyen a su diversidad paisajística.

Desde el punto de vista forestal, la Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín destaca por su gran riqueza y extensión boscosa: más del 70 % de su territorio está cubierto por masas forestales bien conservadas. Las principales formaciones están constituidas por pinares de pino silvestre (*Pinus sylvestris*) y pino negral (*Pinus nigra*), junto a sabinars albares (*Juniperus thurifera*) en las zonas más secas y altas. En las umbrías y áreas más húmedas aparecen rebollares, quejigales y pequeños hayedos relictos, lo que confiere al territorio una notable diversidad botánica y micológica, albergando importantes especies fúngicas de interés gastronómico y comercial, entre ellas *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Lactarius deliciosus*, *Cantharellus cibarius*, *Marasmius oreades* o *Morchella spp.* La gestión forestal sostenible, la explotación maderera tradicional y la recolección de recursos como



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



fungiverso  
PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN







**MicoAragón**  
Gestión Sostenible y Valorización  
del Recurso Micológico en Aragón

a través de las plataformas digitales oficiales <https://micorracin.es> y <https://www.micoaragon.es>.



Inicio

Compra tu Permiso

0,00€

## MicoAragón

### Permisos de Recolección de Setas 2025 en el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín

La Sierra de Albarracín te espera con uno de los entornos micológicos más ricos de Aragón. Con tu **permiso oficial de recolección**, podrás disfrutar de la naturaleza mientras recoges setas de manera legal, cómoda y sostenible.

- **Compra tu permiso online:** rápido, sencillo y disponible en la fecha que elijas.
- **Acceso regulado:** recolecta en el parque micológico de la Comunidad de Albarracín con total tranquilidad.
- **Experiencias únicas:** combina la recolección con rutas, actividades y propuestas de micoturismo sostenible.



Permiso Turístico Anual  
2025

60,00€

Añadir al carrito



Permiso Turístico  
Semanal 2025

10,00€

Seleccionar fecha



Permiso Turístico Diario  
2025

5,00€

Seleccionar fecha

## 4. Ecosistema y desarrollo micológico

El ecosistema micológico de la Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín se desarrolla en un entorno privilegiado, dominado por pinares de pino silvestre y negral, sabinas y rebollares que crean las condiciones ideales para la fructificación de numerosas especies de hongos. La altitud, el clima de montaña con veranos frescos y lluviosos, y los suelos silíceos favorecen una gran diversidad micológica, entre la que destacan especies de alto valor anteriormente citadas. Esta riqueza no solo representa un importante patrimonio natural, sino también un indicador de la buena salud de los ecosistemas forestales.



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



fungiverso  
PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN

FUNGIVERSO cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través de la Convocatoria de subvenciones para la realización de proyectos que contribuyan a implementar el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (2021-2030).

El desarrollo micológico en la comarca se ha convertido en un eje estratégico de diversificación económica y sostenibilidad rural. A través de iniciativas como el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín o la marca “Setas de origen”, se ha impulsado una gestión coordinada que permite aprovechar el recurso sin deteriorarlo, fomentando la recolección responsable, la investigación y la educación ambiental. Paralelamente, el auge del micoturismo y la micogastronomía han generado nuevas oportunidades para la hostelería, la formación, la comercialización y la transformación de productos locales. Este enfoque integral vincula la conservación del ecosistema con el bienestar social y económico de los habitantes, consolidando al Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín como un referente en el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

El ecosistema micológico del territorio se apoya en una red de recolectores, transformadores, agentes turísticos y empresas locales. En 2018 se registraron 24.464 recolectores, con una producción potencial de 1.800 toneladas anuales. El número máximo de permisos de recolección asciende a 70.603 por año. Las principales especies comercializadas incluyen el rebollón (*Lactarius deliciosus*) con 730.816 kg, el *Boletus spp.* con más de 160.000 kg en conjunto, y la colmenilla (*Morchella spp.*) con 123.692 kg.

## 5. Investigación e innovación

El parque participa activamente en proyectos de investigación aplicada y transferencia de conocimiento en colaboración con universidades, centros de investigación y entidades del sector forestal. Se promueve la microsilvicultura, la trazabilidad de productos y la ciencia ciudadana a través de sistemas web de seguimiento y recogida de datos.

La investigación micológica en la Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín ha crecido notablemente gracias a la colaboración entre instituciones científicas, gestores forestales y entidades locales. En los últimos años se han desarrollado proyectos centrados en el estudio de la diversidad fúngica, la ecología de los hongos y la influencia de los tratamientos silvícolas en los servicios ecosistémicos como el agua azul, la captación de carbono o la producción de hongos de interés socioeconómico.

En cuanto a la innovación micológica, en el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín se han impulsado iniciativas como la creación de una Asociación de recolectores profesionales, la creación de la marca “Setas de Origen”, la transformación e innovación micogastronómica de las especies locales en productos que aumenten el valor añadido.



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



fungiverso  
PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN

## 6. Criterios Fungi Friendly Forest (FFF)<sup>®</sup>

### 6.1. Gestión sostenible del recurso micológico

#### a) Gestión ordenada de la recolección

- **Condiciones particulares de recolección establecidas:** El marco normativo vigente mediante el DECRETO 179/2014, de 4 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la recolección y el aprovechamiento de setas silvestres en terrenos forestales y las Ordenanzas municipales fiscales y reguladoras del aprovechamiento micológico, garantizan un aprovechamiento controlado mediante permisos y registro digital.



- **Superficie aprovechable conocida:** 60.455 Ha
- **Número de recolectores conocido:** 24.464 recolectores año 2018
- **Especies recolectables definidas:** 38 especies Según Decreto 179/2014
- **Señalización establecida:**



- **Producción potencial del territorio conocida:** 1.800 t/año.
- **Sistema de control y vigilancia operativo:** Se cuenta con sistemas de control y vigilancia (APN, Guardia Civil e informadores micológicos).
- **Número máximo de recolectores establecido:** 70.603 permisos/ año
- **Número de recolectores por procedencia:** Se cuenta con un registro digital anual con los permisos y el tipo de recolector que lo ha adquirido.

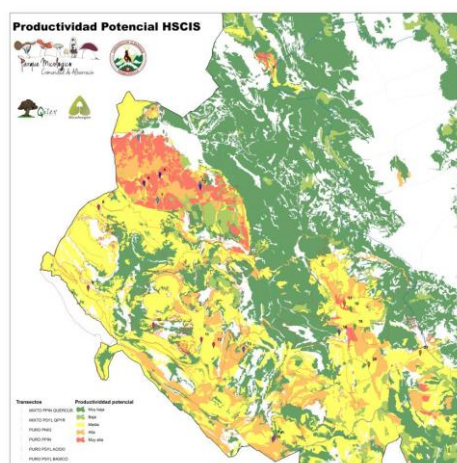
HSCIS	MICORRACIN
Seta de chopo	51
Huevo de rey	1.278
Boletus negro	48.744
Boletus blanco	48.311
Boletus rojo	47.366
Boletus de verano	23.349
Rebozuelo	9.188
Trompeta negra	1.076
Perrechico	841
Angula de monte	26.953
Llanegas	343.183
Marzuelo	53.088
Carlet	634
Rebollón	730.816
Colmenilla	123.692
Senderuela	1.961
Seta de cardo	17.563
Capuchina	60.941
Negrilla	260.066
	<b>1.799.100</b>

- **Cantidades recolectadas por especies principales conocidas:**


Especie	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	ARAGON
Boletus	105	93	218	<b>415</b>
Rebollón	176	144	370	<b>690</b>
Seta de Cardo	82	91	141	<b>315</b>
Perrechico	5	15	15	<b>35</b>
<b>Total</b>	<b>368</b>	<b>343</b>	<b>712</b>	<b>1.455</b>

**Tabla 72.**  
>> Recolección estimada (t/año) de las principales especies recolectadas en Aragón.




- **Plan de aprovechamiento micológico operativo:**



**DIAGNÓSTICO DEL RECURSO MICOLÓGICO EN LA COMUNIDAD DE ALBARRACÍN (TERUEL)**



PROYECTO DE COOPERACIÓN. PARQUE MICOLÓGICO EN LA COMUNIDAD DE ALBARRACÍN

**Ricardo Forcadell Pérez** Ingeniero de Montes  
**Alejandro Giménez Marco** Ingeniero de Montes  
**Ignacio Giménez Marco** C/ San Francisco, 35 5ºB 44001 Teruel  
 Licenciado en Ciencias Ambientales Tfn.: 978 03 03 85 [www.aifex.es](http://www.aifex.es)



- **Sistema web de información de producciones operativo:** Observatorio micológico semanal: <https://www.micoaragon.es/informacion/observatorio-micologico>
- **Sistema web de control de acceso a la recolección operativo:** <https://micoaragon-permisos-albarracin.com/>
- **Existen zonas de reserva micológica permanentes:** “Observatorio Silvalia” y la zona micodemostrativa “El Puerto”.



## b) Micoselvicultura

- **Proceso iniciado con el acuerdo de propietarios y gestores:** Planes de ordenación forestal
- **Formación micoselvícola de propietarios y gestores operativa:** Procesos de participación y Talleres de señalamiento de aprovechamientos.



- Plan de gestión forestal integra criterios micoselvícolas:



9ª REVISIÓN DEL PROYECTO DE ORDENACIÓN DEL  
GRUPO ORDENADO DE BRONCHALES



2.4.5. Gestión selvícola de los principales hábitats micológicos

2.4.5.1. Pinares productores de porros o boletos.

El modelo ideal para la producción de porro en pinares con las características de los pinares del grupo de montes ordenado consiste en pinares claros, debido a su carácter heliófilo (aunque alguna especie como *B.edulis* y *B. pinophilus* no tengan este carácter tan marcado), que a los 40 años tenga una densidad de 500-600 pies/ha. Se actuará en estas claras sobre los pies dominados, aunque también podrán ir dirigidas a eliminar la competencia codominante. Al tratarse de masas más claras se posibilita el aprovechamiento ganadero controlado, especialmente de vacuno, que además controla el desarrollo de la hierba y el matorral.

Como los cuarteles de vocación micológica están con frecuencia en las peores calidades de producción de madera, este tratamiento está especialmente indicado. El turno de corta se mantiene hacia los 100 años permitiendo así que la masa alcance cierta madurez, empezando a producir cuerpos fructíferos entorno a los 30-35 años, alcanzando su máximo de producción entre los 40- 70 años.

Edad (años)	Dn (cm)	Densidad tras tratamiento (pies/ha)	Tipo tratamiento	Otras labores
0	-	1.600 - 1.700	-	-
8	-	1.000 - 1.200	Clareo	Desbroce
20	16 - 20	800 - 900	Clara mixta	Desbroce en áreas de matorral denso
40	25 - 30	500 - 600	Clara mixta	-
60	30 - 38	350 - 400	Clara	Desbroce en áreas de matorral denso
90	38 - 40	250 - 300	Clara	-
120	40 - 50	200 - 250	Corta de regeneración	-

Tabla 16. Tratamientos micoselvícolas en montes de *Pinus sylvestris* productores de porro (*Boletus* sp.).

- Tratamientos silvícolas y culturales integran criterios micoselvícolas

Calidad de estación media y bajo riesgo de incendio. Estructura regular. Producción de setas y madera de calidad con diámetro final ~40 cm Régimen de claras selectivas								MODELO Ps08_mico		
Estructura regular. Turno de corta de 140 años (~40 cm). Régimen de claras selectivas cada 30 años. Densidad final 300 pies/ha Regeneración por aclareo sucesivo en tres fases.										
Parámetros del modelo										
Ho (m)	N pies/ha	Dg cm	AB m²/ha	VCC m³/ha	Edad Años	Tratamiento	Ne pies/ha	C/AF	VCCe m³/ha	ABe %
6	>3.000	8	-	-	20	Clareo	>1.500	-	-	-
10,5	1.500	15	27	137	40	Clara selectiva	450	1	-	11
14,5	1.050	23	42	292	70	Clara selectiva	450	1	80	26
17,5	600	31	43	354	100	Corta selectiva mixta	300	1	113	30
19,5	300	~40	40	370	120	Corta preparatoria	135	-	166	43
20	165		23	211	130	Corta diseminatoria	90	-	115	52
20,5	75		11	98	140	Corta final	75	-	98	100



## 6.2. Valorización sostenible del recurso micológico

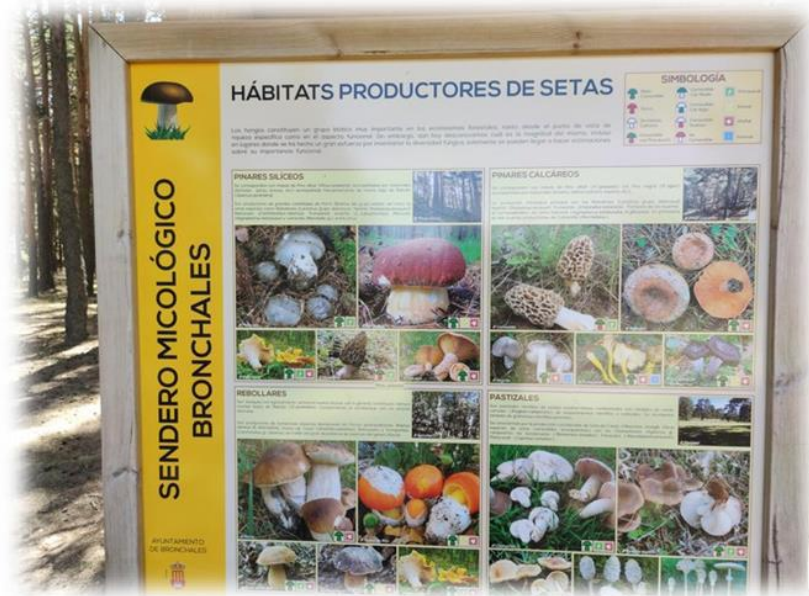
### a) Micoturismo

- **Se permite la recolección recreativa a micoturistas:** La recolección recreativa está autorizada.
- **Formación micoturística a agentes locales operativa:** existen formaciones específicas para agentes turísticos como el curso de orientador Micológico acreditado por el EMI: <https://www.micoaragon.es/noticias/actualidad/curso-de-orientador-micologico>



- **Existe un sistema web de información específico para el micoturista:** <https://www.micoaragon.es/>

- **Existen infraestructuras permanentes específicas para micoturistas** como el Observatorio Silvalia, la reserva micoturística “El Puerto”, el museo micológico de Bronchales o la senda micológica del Puerto.



- **Existe oferta mico gastronómica de producto local en el entorno:** Se puede visitar en la web: <https://www.micoaragon.es/micoturismo>





- **Existe servicio de guías micológicas:** Hay empresas como Quercus Aventura (<https://quercusaventura.es/> ) que ofrece este tipo de servicios. Además, existe la formación de Orientador micológico citada anteriormente que en la actualidad ha acreditado a 4 orientadores micológicos de la Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín.
- **Existen infraestructuras adaptadas al cambio climático para turistas:** El Observatorio Silvalia y la reserva micoturística “El Puerto”



- **Existen restaurantes micológicos especializados:** Hay varios restaurantes especializados, pero destaca uno de ellos, Restaurantes “El Batán” que cuenta con una estrella Michelin.

Hospedería El Batán



Comunidad de Albarracín

ALBARRACÍN

El hotel consta de habitaciones dobles, y habitaciones doble superior. También habitaciones individuales. Las habitaciones son confortables y bien equipadas, con una decoración cálida y buenas vistas exteriores a parques naturales.

La Hospedería se encuentra a 10 km de Albarracín, a 3 km de Torres de Albarracín y a 4 kilómetros antes de llegar a Tramacastilla, municipio al que pertenece. El Batán, está situado en pleno corazón de la Sierra de Albarracín, en los Montes Universales. Pertenecen a la comarca de Albarracín, provincia de Teruel, compuesta por 23 pueblos pequeños, todos ellos de gran belleza y enclavados en parques naturales de privilegio.

Para realizar **RESERVAS** contacte telefóricamente, por email o a través de nuestra web:

- Teléfono: 978 705 470
- Email: [contacto@elbatan.es](mailto:contacto@elbatan.es)
- Web: [www.elbatan.es](http://www.elbatan.es)

- **Existen productos micoturísticos integrados en la oferta turística local:** fundamentalmente empresas que realizan servicios micoturísticos como <https://quercusaventura.es/>

#### b) Desarrollo mico-agroalimentario local

- **Formación mico-agroalimentaria de agentes locales operativa:** El curso de Orientador micológico se repite de forma anual y contempla un temario completo en el que se aborda la mico-gastronomía entre otras cosas. Es un curso de 200 horas con evaluación continua del alumnado, exámenes teóricos y prácticos además de un manual detallado y una acreditación por parte del EMI: <https://www.micoaragon.es/noticias/actualidad/curso-interprete-micologico-2025>
- **Existe comercialización de producto micológico local o de otros territorios de la red Fungi Friendly Forest® en el entorno:** Existen puntos de compra de setas, pero en el 2024 se ha creado una Asociación de recolectores profesional en el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín que posee un mercado ambulante de setas bajo la marca “Setas de Origen” con presencia en diferentes ferias gastronómicas de España.



- **Cantidades comercializadas y precios conocidos:** A través de registros de ventas y de precios establecidos en los diferentes puntos de compra.
- **Existe transformación de producto micológico local o de otros territorios de la red Fungi Friendly Forest® en el entorno.** Un claro ejemplo es el de Truficas del Río Pilas que lleva a cabo transformaciones innovadoras con setas bajo la marca “Setas de Origen”



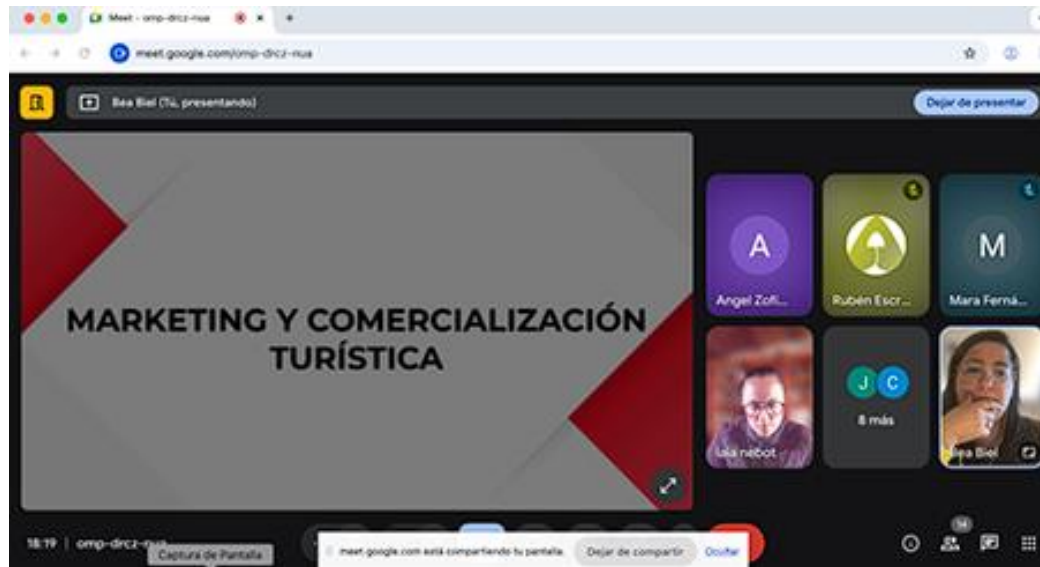
- **Existe sistema de trazabilidad del recurso micológico local** mediante los permisos micológicos comerciales expedidos por el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín.
- **Existe figura de garantía/calidad del recurso micológico local** mediante la marca “Setas de Origen”





### c) Marketing territorial

- **Formación en marketing de agentes locales operativa** mediante cursos impartidos por empresas especializadas en los modelos de negocio y marketing como ¿Por qué no? <https://porqueno.io/>



- **Se organizan jornadas o eventos micológicos locales:** <https://albarracinturismo.com/micologia-setas/>

## JORNADAS MICOLÓGICAS DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN – OTOÑO 2025

Recolección micológica sostenible en la Sierra de Albarracín

La Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín -Turismo Sierra de Albarracín- organiza, desde 2010, diferentes actividades relacionadas con el universo de las setas: salidas micológicas, talleres, gastronomía...

Se trata de jornadas basadas en el respeto y conocimiento del medio natural, en grupos pequeños y acompañados por profesionales, donde prima el acercamiento a las setas desde la perspectiva de su estudio, siempre de forma lúdica pero sin perder de vista el respeto que hay que tener por el mundo de los hongos.

Consulta el programa de las jornadas para conocer más a fondo todas las actividades e inscríbete a través de nuestra web a una de las Jornadas micológicas que hemos organizado





- **Plan de comunicación y marketing operativo:** se dispone de un plan de comunicación y marketing operativo y redes sociales activas ([www.micoaragon.es](http://www.micoaragon.es) , <https://albarracinturismo.com/micologia-setas/> )

## Noticias



### ACTUALIDAD

#### Contrato A5\_Proyecto FUNGIVERSO

Dirigido a mentorizar a emprendedores micológicos rurales

LEER MÁS →



### ACTUALIDAD

#### Curso Intérprete Micológico 2025

Convocatoria de plazas para formación de Intérprete Micológico 2025 (Edición II)

LEER MÁS →



### ACTUALIDAD

#### Mycoforum Orihuela del Tremedal

El proyecto Fungalia organiza un Living Lab para impulsar la gestión sostenible y la valorización del recurso micológico en el Parque Micológico de Aragón

LEER MÁS →

- **Sistema web y redes sociales de promoción y marketing operativo:**



- **Se organizan eventos micológicos regionales o nacionales:** En el marco de los proyectos activos se realizan eventos a nivel regional y nacional. Algunos ejemplos son las visitas formativas a diferentes colegios o centro educativos, las prácticas del curso de orientador micológico o visitas técnico científicas con centros de investigación y universidades.





- **Se organizan eventos micológicos internacionales.** Se han llevado a cabo varios eventos internacionales como la evaluación FFF del Parque Micológico en 2021 y Mycoforum 2024.



### 6.3. Generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico

- **Participación en eventos de intercambio de conocimiento** como Soria Gastronómica, Mycoforum, ferias de Turismo regionales (NATURCYL o ARATUR).



- **Diagnóstico del potencial micológico finalizado**



### Diagnóstico del Recurso Micológico en Aragón



Ricardo Forcadell Pérez  
Rubén Escribano Gil de Gómez  
Fernando Martínez Peña



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



FUNGIVERSO cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través de la Convocatoria de subvenciones para la realización de proyectos que contribuyan a implementar el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (2021-2030).



- **Sistema de inventario micológico implementado.** Inventario micológico semanal de las parcelas del Observatorio Silvalia. Además, se registran medidas cada hora de potencial hídrico a dos profundidades (15cm y 30 cm).



- **Bases de datos de producción compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.** Datos desde el otoño del año 2021.
- **Bases de datos de recolección y micoturismo compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.** En proceso de creación mediante App Mycotour
- **Parcelas de investigación micológica operativas** instaladas en el Observatorio Silvalia y en la reserva micoturística “El Puerto”.

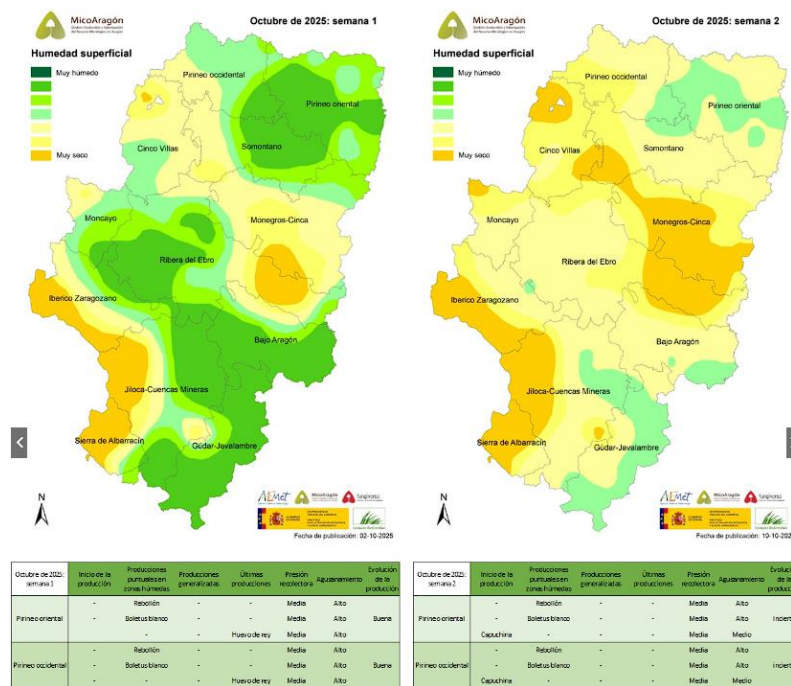


- **Proyectos de investigación activos en el territorio:** Actualmente está operativo el proyecto FUNGIVERSO y acaba de finalizar el proyecto MYCOTOUR, FUNGALIA y SILVALIA.



- **Sistema web de ciencia ciudadana operativo.** En concreto el Observatorio micológico semanas es un servicio micológico abierto que se crea a partir de las observaciones de la ciencia ciudadana.  
<https://www.micoaragon.es/informacion/observatorio-micologico>

## Observatorio micológico



- **Organización de eventos de intercambio de conocimiento (Mycoforum):** En el año 2024 se realizó el evento Mycoforum en Orihuela del Tremedal: <https://mycoforum.com/mycoforum-orihuela-del-tremedal-teruel/>



## 7. Conclusiones

El Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín fue evaluado en 2021 por el Comité Científico del European Mycological Institute (EMI), obteniendo la calificación de Parque Micológico Consolidado bajo los criterios FFF. No obstante, dicha evaluación identificó varios desafíos relacionados con el desarrollo micoturístico, la innovación y la comercialización de productos micológicos locales. Desde entonces, se ha trabajado intensamente en la creación de la marca “Setas de Origen”, una iniciativa destinada a otorgar un valor añadido a las setas autóctonas y a facilitar que empresas y emprendedores locales puedan aprovechar este recurso como motor económico. Paralelamente, se ha promovido la micogastronomía innovadora, apoyando a emprendedores locales en el desarrollo de nuevos productos, y se ha potenciado la creación de la asociación de recolectores SYLVESTERRA, orientada a garantizar la trazabilidad y seguridad de las setas comercializadas, tanto para consumidores finales como para el sector hostelero.

Pese a estos avances, persisten algunos retos clave en la gestión del parque. Entre los más relevantes se encuentra la ausencia de una base de datos consolidada que registre de forma sistemática la actividad de recolectores y micoturistas, una herramienta esencial para el seguimiento y la planificación sostenible del recurso. Aunque su desarrollo está en curso, la limitada cobertura de red en amplias zonas del parque puede dificultar la recopilación de información en tiempo real, lo que representa un obstáculo para la gestión digital y participativa del espacio micológico. Superar estos desafíos permitirá consolidar el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín como un referente en la innovación, sostenibilidad y valorización micológica a nivel nacional.





**En conclusión**, el análisis de los criterios FFF del **Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín** permite constatar que se sitúa:

- **En un nivel excelente** para todos los criterios referentes a la gestión ordenada de la recolección y la micoselvicultura enmarcadas en la gestión sostenible del recurso;
- **En un nivel excelente** para **todos los criterios referentes al micoturismo y al desarrollo mico-agroalimentario local**; teniendo en cuenta que se debe profundizar en el cálculo de cantidades comercializadas y precios establecidos y el sistema de trazabilidad del recurso enmarcados en la valorización sostenible del recurso micológico.
- **En un nivel excelente** para todos los criterios de generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico teniendo que centrar la vista en el desarrollo de bases de datos de recolección y micoturismo compartidas con la Red FFF.

**En síntesis**, el promedio de la evaluación de los criterios se sitúa **en el nivel excelente** pese a las pequeñas mejoras previstas en tres de los criterios evaluados.

## 8. Referencias

Gobierno de Aragón (2014). Decreto 179/2014, de 4 de noviembre, por el que se regula la recolección y el aprovechamiento de setas silvestres en terrenos forestales. Micorracin (2025). Sistema de permisos y control. <https://micologiaalbarracin.es/>  
MicoAragón (2025). Portal oficial de micoturismo. <https://www.micoaragon.es>  
Albarracín Turismo (2025). Jornadas micológicas. <https://albarracinturismo.com>

Mycoforum. Portal oficial del evento Mycoforum. <https://mycoforum.com/>