

# 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 Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín (España)

Octubre 2025



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 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 |



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 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 sabinares 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



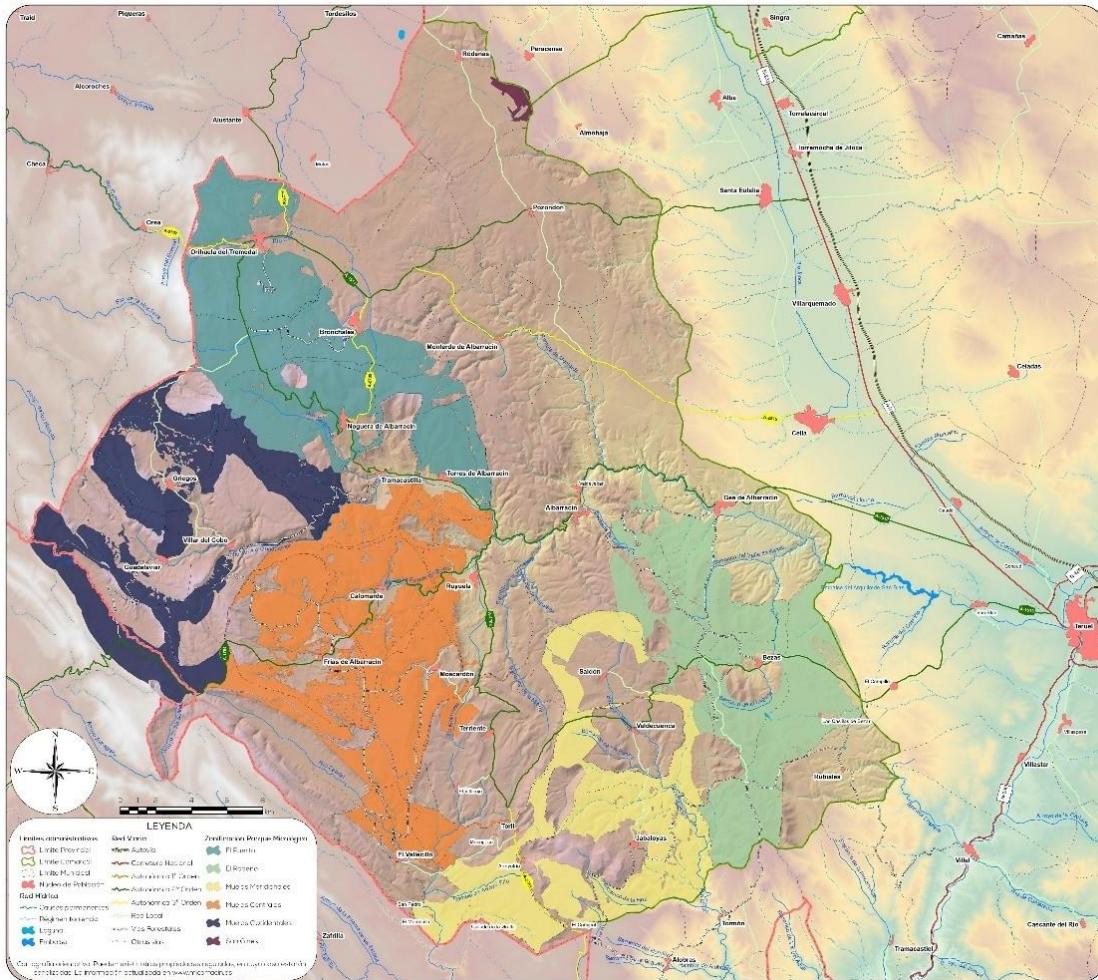
Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



setas han sido actividades fundamentales para la economía local, contribuyendo a la conservación de uno de los paisajes naturales más emblemáticos de Aragón.



### **3. Gobernanza y estructura de gestión**

La gestión del recurso micológico está coordinada por el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín, en colaboración con el Gobierno de Aragón, los Ayuntamientos de la Comunidad de Albarracín y los Agentes de Protección de la Naturaleza (APN). El sistema de permisos, control y trazabilidad se canaliza

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



The screenshot shows the homepage of the MicoAragón website. At the top, there's a navigation bar with the logo, 'Inicio' (Home), 'Compra tu Permiso' (Buy your Permit), and a shopping cart icon showing '0,00€'. Below the header, a large green button says 'MicoAragón'. Underneath it, a section titled 'Permisos de Recolección de Setas 2025 en el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín' is displayed. To the right of this text is a circular image of a man and a child in a forest picking mushrooms. Below this section, three options for 'Permiso Turístico' are shown: 'ANUAL' (60,00€), 'SEMANAL' (10,00€), and 'DIARIO' (5,00€). Each option includes a small image of a person picking mushrooms and a 'Seleccionar fecha' (Select date) button.

#### 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, sabinares 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.



Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



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 el 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.



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 6. Criterios Fungi Friendly Forest (FFF)®

### 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     |
| Cariet            | 634        |
| Rebollón          | 730.816    |
| Colmenilla        | 123.692    |
| Senderuela        | 1.961      |
| Seta de cardo     | 17.563     |
| Capuchina         | 60.941     |
| Negrilla          | 260.066    |
|                   | 1.799.100  |

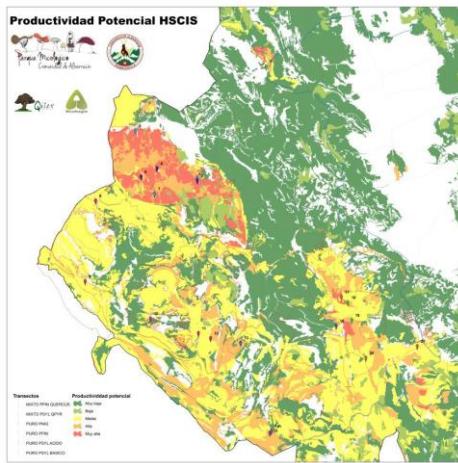
- **Cantidades recolectadas por especies principales conocidas:**

| Especie       | HUESCA | TERUEL | ZARAGOZA | ARAGÓN |
|---------------|--------|--------|----------|--------|
| Boletus       | 105    | 93     | 218      | 415    |
| Rebollón      | 176    | 144    | 370      | 690    |
| Seta de Cardo | 82     | 91     | 141      | 315    |
| Perrechico    | 5      | 15     | 15       | 35     |
| Total         | 368    | 343    | 712      | 1.455  |

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)



Ricardo Forcadell Pérez  
Ingeniero de Montes  
Alejandro Giménez Marco  
Ingeniero de Montes  
Ignacio Giménez Marco  
Licenciado en Ciencias Ambientales

C/ San Francisco, 31 518 44001 Teruel  
Tfno.: 978 03 03 65 [www.alzex.es](http://www.alzex.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:**



## 9<sup>a</sup> 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.<br>Producción de setas y madera de calidad con diámetro final ~40 cm<br>Régimen de claras selectivas      |           |       |                       |                        |           |                       |            | MODELO<br>Ps08_mico |                         |       |  |  |  |
|--|-----------|-------|-----------------------|------------------------|-----------|-----------------------|------------|---------------------|-------------------------|-------|--|--|--|
| Estructura regular. Turno de corta de 140 años (~40 cm). Régimen de claras selectivas cada 30 años. Densidad final 300 pies/ha<br>Regeneración por aclareo sucesivo en tres fases. |           |       |                       |                        |           |                       |            |                     |                         |       |  |  |  |
| <b>Parámetros del modelo</b>   |           |       |                       |                        |           |                       |            |                     |                         |       |  |  |  |
| Ho (m)   | N pies/ha | Dg cm | AB m <sup>2</sup> /ha | VCC m <sup>3</sup> /ha | Edad Años | Tratamiento           | Ne pies/ha | C/AF                | VCCe m <sup>3</sup> /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                    | 370                    | 120       | Corta preparatoria    | 135        | -                   | 166                     | 43    |  |  |  |
| 20   | 165       | ~40   | 23                    | 211                    | 130       | Corta diseminatoria   | 90         | -                   | 115                     | 52    |  |  |  |
| 20,5   | 75        |       | 11                    | 98                     | 140       | Corta final           | 75         | -                   | 98                      | 100   |  |  |  |



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 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>

The screenshot shows the MicoAragón website's "Miceturismo" section. At the top, there are navigation links: QUÉ ES MICOARAGÓN, MICOTURISMO, BUENAS PRÁCTICAS, OBSERVATORIO MICOLÓGICO, NUESTRAS SETAS, SILVALIA, FUNGIVERSO, CIENCIA CIUDADANA, ACTUALIDAD, CONTACTO, and a shopping cart icon. Below the navigation, the title "Miceturismo" is centered. Underneath it are three circular buttons: ALOJAMIENTOS, DEGUSTACIÓN (highlighted in green), and EXPERIENCIAS. Each button has a corresponding image below it: a building for ALOJAMIENTOS, a restaurant interior for DEGUSTACIÓN, and a restaurant exterior for EXPERIENCIAS. Each image is labeled "DEGUSTACIÓN". Below each image is a restaurant name and a brief description. There are "LEER MÁS" buttons at the bottom of each section.

| Restaurante                   | Descripción   | Botón "LEER MÁS"           |
|-------------------------------|---|----------------------------|
| Restaurante El Batán          | Poseedor de una Estrella Michelin, ofrece una cocina muy personal, presidida siempre por el respeto a la materia prima, pero sin límites a la creatividad, y con técnicas modernas para llevar a cabo recetas tan exclusivas como originales. | <a href="#">LEER MÁS →</a> |
| Restaurante Tiempo de Ensueño | Una experiencia para los sentidos. Platos elaborados con ingredientes de primera calidad, platos de alta cocina con un toque especial.  | <a href="#">LEER MÁS →</a> |
| Mesón del Alto Tajo           | Comida casera de la Sierra de Albarracín. Un lugar tranquilo y acogedor para comer a gusto y reponer fuerzas con buenísimos platos de la zona.  | <a href="#">LEER MÁS →</a> |

- **Existe servicio de guías micológicos:** 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 Michelín.

Hospedería El Batán



Comunidad de Albarracín  
ALQUILERES  
El hotel consta de habitaciones dobles, y habitaciones doble superior. También habitaciones individuales. Las habitaciones son confortables y bien equipadas, con una decoración clásica y buenas vistas exteriores a paisajes naturales.  
La Hospedería se encuentra a 2 km de Albarracín, a 3 km de Torre de Albarracín y a 1 kilómetro 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. Pertenece a la comarca de Albarracín, provincia de Teruel, compuesta por 23 pueblos pequeños, todos ellos de gran belleza y encantados en parajes naturales de privilegio.  
Para realizar RESERVAS, contacte telefónicamente, por email o a través de nuestra web:  
• Teléfono 928 966 970  
• 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

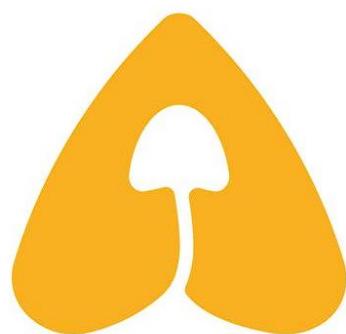
- **Formación mico-agroalimentaria de agentes locales operativa:** El curso de Orientador micológico se repite de forma anual y contempla un temario completo en el que se aborda la mico-gastronomía entre otras cosas. Es un curso de 200 horas con evaluación continua del alumnado, exámenes teóricos y prácticos 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 Albaracín 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"



**setas  
de origen**

SIERRA DE ALBARRACÍN



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

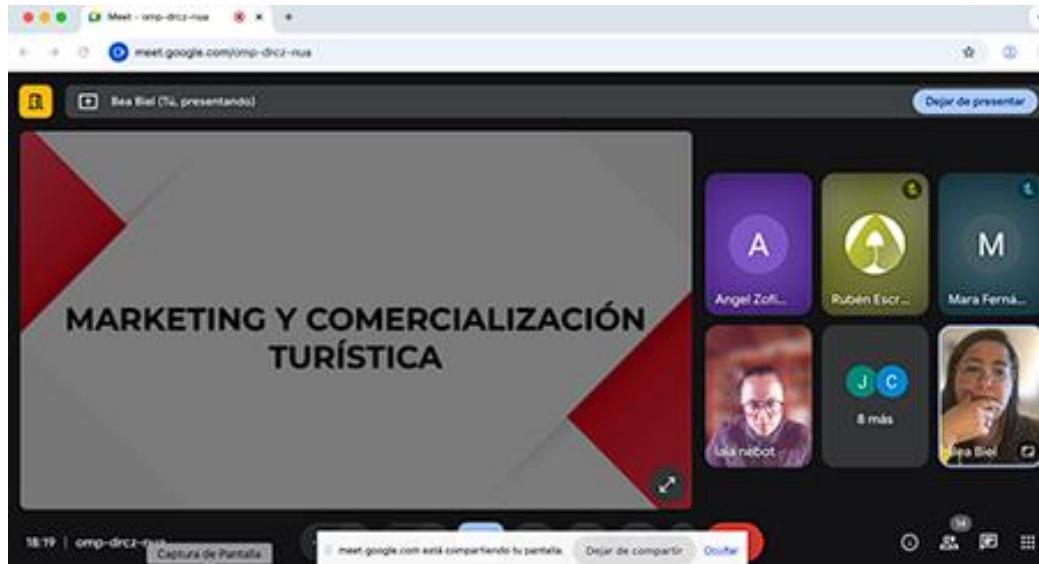


Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



### 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/micología-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



**fungiverso**  
PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN

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:**



MicoAragón  
Gestión Sostenible y Valorización  
del Recurso Micológico en Aragón

¡QUÉ ES MICOARAGÓN! MICOTURISMO BUENAS PRÁCTICAS OBSERVATORIO MICOLÓGICO NUESTRAS SETAS SILVIA FUNGIVERSO CIENCIA CIUDADANA ACTUALIDAD CONTACTO

# MicoAragón

Parques micológicos de Aragón

Bienvenido a la plataforma para la gestión sostenible y valorización del recurso micológico en la Comunidad Autónoma de Aragón dirigida a **recolectores y micoturistas**.

Obtén tu **permiso de recolección** cómodamente, desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Accede a **información detallada** sobre la situación, previsión, hábitats y especies disponibles en cada uno de los parques micológicos.

Describe las diversas **experiencias micoturísticas** sostenibles que ofrece cada territorio a sus visitantes.

Mantente informado acerca de todos los **eventos y noticias** en torno al recurso micológico en Aragón.



COMPRAR PERMISOS 2025

- **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**

Unión Europea  
Fondo Europeo de Desarrollo Rural  
Dinero nuevo en las zonas rurales

 MicoAragón  
Gestión Sostenible y Valorización  
del Recurso Micológico en Aragón

 GOBIERNO  
DE ARAGÓN

## Diagnóstico del Recurso Micológico en Aragón



Ricardo Forcadell Pérez  
Rubén Escrivano Gil de Gómez  
Fernando Martínez Peña



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



- **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”.

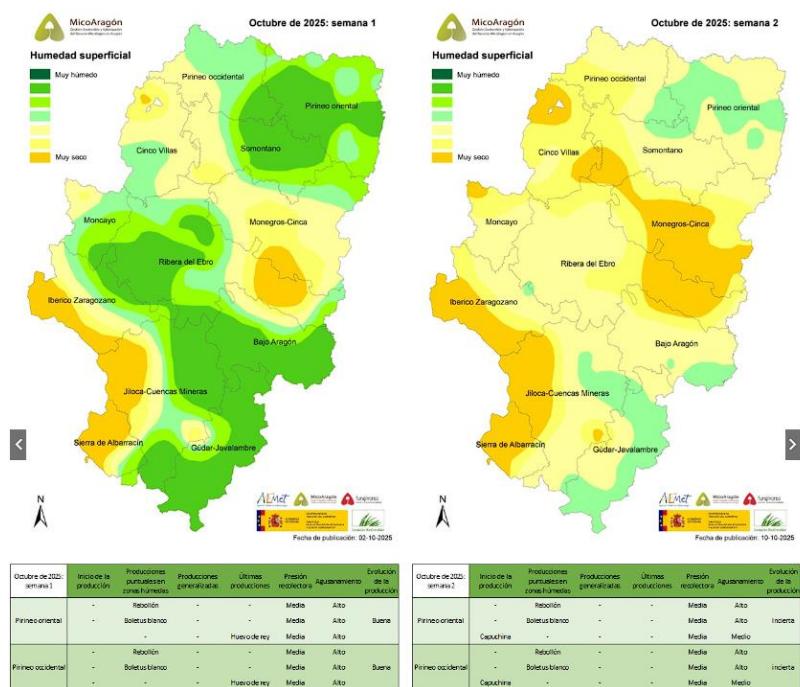


- **Proyectos de investigación activos en el territorio:** Actualmente está operativo el proyecto FUNGIVERSO y acaba de finalizar el proyecto MYCOTOUR, FUNGALIA y SILVALIA.



- **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 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 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/>



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

