

# CANDIDATURA A LA RED FUNGI FRIENDLY FOREST®

## PARQUE MICOLÓGICO DE LOARRE

Presentado a:  
European Mycological Institute (EMI)  
Fernando Martínez-Peña, Presidente

Presentado por:  
Parque Micológico de Loarre (España)

Diciembre 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 .....	3
4. Ecosistema y desarrollo micológico .....	4
5. Investigación e innovación.....	5
6. Criterios Fungi Friendly Forest (FFF)® .....	5
6.1.    Gestión sostenible del recurso micológico .....	5
a) Gestión ordenada de la recolección .....	5
b) Micoselvicultura.....	7
6.2.    Valorización sostenible del recurso micológico .....	7
a) Micoturismo .....	7
b) Desarrollo mico-agroalimentario local .....	9
c) Marketing territorial.....	11
6.3.    Generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico.....	13
7. Conclusiones .....	16
8. Referencias .....	17



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 1. Contexto

El Parque Micológico de Loarre, situado en la provincia de Huesca (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 2.866 hectáreas, el parque constituirá un referente en la regulación, aprovechamiento y promoción del recurso micológico en Aragón, tanto por su atractivo turístico 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

El Parque Micológico de Loarre estará localizado en Loarre, municipio prepirenaico caracterizado por un paisaje de transición entre llanura y montaña que combina áreas agrícolas, pastos y bosques extensos. Está situado a los pies de la Sierra de Loarre y la Sierra Caballera, junto al icónico Castillo de Loarre. Su clima presenta inviernos fríos y veranos templados, con episodios de humedad estacional que favorecen la fructificación fúngica.

Desde el punto de vista forestal, el municipio alberga importantes masas de pinar de pino carrasco (*Pinus halepensis*) en las zonas más bajas y de pino negral (*Pinus nigra*) y pino silvestre (*Pinus sylvestris*) en cotas superiores. En las áreas más húmedas y umbrías aparecen rebollares (*Quercus faginea*) y quejigales, junto con enclaves arbustivos de enebros y sabinas. Esta combinación de formaciones forestales genera una diversidad ecológica favorable a especies micológicas de alto valor recolector y gastronómico como *Lactarius deliciosus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus edulis*, *Macrolepiota procera*, *Cantharellus cibarius* y *Morchella esculenta*. La gestión forestal tradicional centrada en aprovechamientos madereros, y la recolección estacional de setas, forman parte del conocimiento local transmitido históricamente.

## 3. Gobernanza y estructura de gestión



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



La gestión del recurso micológico en Loarre se organiza bajo la coordinación del Ayuntamiento en colaboración con el Gobierno de Aragón y los Agentes de Protección de la Naturaleza (APN). El sistema de permisos, control y trazabilidad se canalizará una vez formado el Parque Micológico a través de la plataforma digital oficial <https://www.micoaragon.es>.



**MicoAragón**

**Permisos de Recolección de Setas 2025 en el Parque Micológico de la Comunidad de Albaracín**

La Sierra de Albaracín 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 Albaracín con total tranquilidad.
- **Experiencias únicas:** combina la recolección con rutas, actividades y propuestas de micoturismo sostenible.



## 4. Ecosistema y desarrollo micológico

La producción micológica del Parque Micológico de Loarre se asocia directamente a las dinámicas climáticas de montaña mediterránea o clima mediterráneo continentalizado: precipitaciones otoñales, contraste térmico, suelos calcáreos y extensiones forestales bien estructuradas. Los pinares de pino carrasco se asocian principalmente a especies de interés recreativo como *Lactarius spp.*, mientras que los pinares de pino negral y silvestre albergan especies de mayor valor comercial, especialmente *Boletus spp.* y *Cantharellus cibarius*. Las zonas de transición hacia el matorral mediterráneo concentran fructificaciones tempranas, mientras que las umbrías de la sierra amplían la temporada en años húmedos.

En los últimos años se han intensificado iniciativas locales y regionales para gestionar y valorizar el potencial micológico del territorio en oportunidades para el desarrollo rural. La adhesión a la Asociación MicoAragón, la promoción de rutas micológicas, jornadas de formación, actividades interpretativas y micogastronomía en establecimientos del municipio han sentado las bases de un producto turístico vinculado a la micología. Estas medidas refuerzan el equilibrio entre divulgación, educación ambiental y aprovechamiento sostenible.



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## 5. Investigación e innovación

El Parque Micológico de Loarre contempla la investigación aplicada y la innovación territorial. Se prevé la instalación de parcelas permanentes para la monitorización de la fructificación fúngica y la evaluación de tratamientos silvícolas orientados a la mejora del rendimiento micológico y la prevención de incendios. El Parque aspira a integrarse en proyectos de ciencia ciudadana mediante plataformas digitales y la participación de recolectores y vecinos que contribuyan a bases de datos abiertas de seguimiento productivo.

El trabajo científico incluirá la generación de inventarios micológicos, el estudio de la respuesta de especies a variables climáticas, y la colaboración con investigadores, entidades universitarias y expertos de la Red FFF. Asimismo, se considera de especial relevancia promover el micoturismo, iniciativas de transformación de producto bajo la marca “Setas de Origen” y apoyo a emprendedores locales de la cadena de valor micológica.

## 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. Una vez formado el parque se pondrá en marcha la plataforma en la web [www.micoaragon.es](http://www.micoaragon.es).
- **Superficie aprovechable conocida:** 2.866 Ha
- **Número de recolectores conocido:** se digitalizará una vez creado el Parque.
- **Especies recolectables definidas:** 38 especies Según Decreto 179/2014



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



- **Señalización establecida:**



- **Producción potencial del territorio conocida:** 1.100 t/año.

	HSCIS	Somontano
Seta de Chopo	2.726	
Huevo de rey	0	
Boletus negro	0	
Boletus Blanco	0	
Boletus rojo	0	
Boletus de verano	0	
Perrechico	0	
Rebozuelo	3.511	
Trompeta negra	3.029	
Angula de monte	8.960	
Llanegas	288.971	
Marzuelo	0	
Carlet	0	
Rebolón	500.577	
Colmenilla	134.728	
Senderuela	8.698	
Seta de cardo	148.778	
Capuchina	0	
<b>TOTAL</b>	<b>1.099.978</b>	

- **Sistema de control y vigilancia operativo:** Se cuenta con sistemas de control y vigilancia (APN, Guardia Civil)

- **Número máximo de recolectores establecido:** Se calcularán una vez constituido el Parque.

- **Número de recolectores por procedencia:** Se calcularán una vez constituido el Parque.

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

Especie	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	ARAGON
Boletus	105	93	218	<b>415</b>
Rebolón	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:** Se realizará una para la creación del Parque Micológico.

- **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://www.loarre.es/setas>
- **Existen zonas de reserva micológica permanentes:** Funcionarán como zonas de reserva las obras micoselvícolas planteadas en el proyecto FUNGIVERSO en el entorno del Castillo de Loarre.



#### b) Micoselvicultura

- **Proceso iniciado con el acuerdo de propietarios y gestores:** Planes de ordenación forestal y trabajos micoselvícolas.
- **Formación micoselvícola de propietarios y gestores operativa:** No existen formaciones específicas.
- **Plan de gestión forestal integra criterios micoselvícolas:** Está integrado en el Plan forestal de Aragón. La micología no es el eje principal ni cuenta en los criterios selvícolas, pero sí está como uno de los objetivos.
- **Tratamientos silvícolas y culturales integran criterios micoselvícolas**

## 6.2. Valorización sostenible del recurso micológico

#### a) Micoturismo

- **Se permite la recolección recreativa a micoturistas:** La recolección recreativa está autorizada.



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



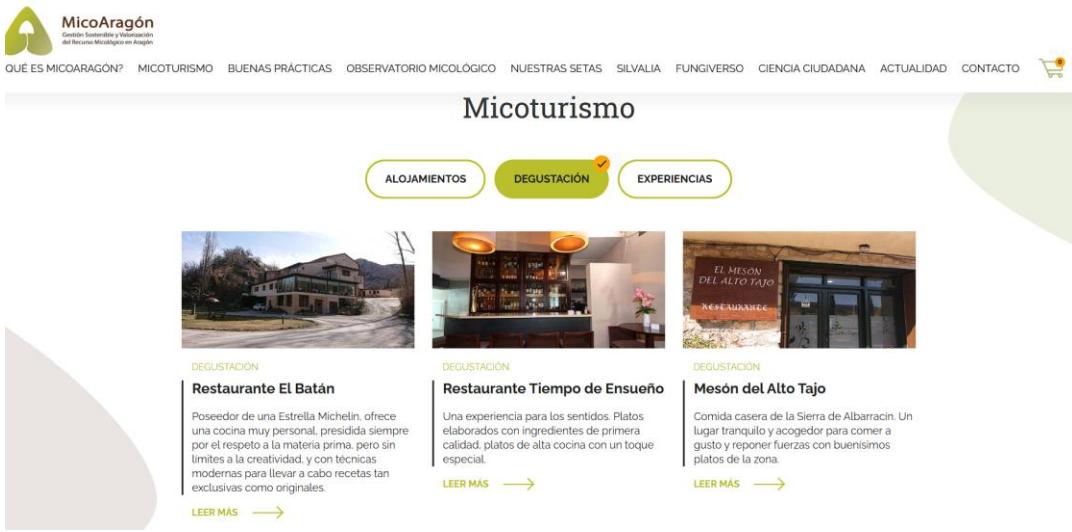
Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



- **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:** Se implantarán tras los tratamientos micolselvícolas planteados en el proyecto FUNGIVERSO junto al castillo de Loarre. Cuentan con boca de riego para posible instalación de riego.
- **Existe oferta mico gastronómica de producto local en el entorno:** Se podrá visitar en la web: <https://www.micoaragon.es/micoturismo> una vez creado el Parque Micológico.



The screenshot shows the MicoAragón website's 'Miceturismo' page. At the top, there are navigation links: QUÉ ES MICOARAGÓN?, MICOTURISMO, BUENAS PRÁCTICAS, OBSERVATORIO MICOLOGICO, NUESTRAS SETAS, SILVALIA, FUNGIVERSO, CIENCIA CIUDADANA, ACTUALIDAD, CONTACTO, and a shopping cart icon. Below the navigation is a green header bar with the text 'Miceturismo'. Underneath are three circular buttons: 'ALOJAMIENTOS', 'DEGUSTACIÓN' (which is highlighted), and 'EXPERIENCIAS'. Three cards are displayed below these buttons:

- Restaurante El Batán**: Degustación. Descripción: 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. [LEER MÁS](#)
- Restaurante Tiempo de Ensueño**: Degustación. Descripción: Una experiencia para los sentidos. Platos elaborados con ingredientes de primera calidad, platos de alta cocina con un toque especial. [LEER MÁS](#)
- Mesón del Alto Tajo**: Degustación. Descripción: 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. [LEER MÁS](#)

- **Existe servicio de guías micológicos:** Existe la formación de Orientador micológico citada anteriormente que en la actualidad ha acreditado a varios orientadores micológicos de la provincia de Huesca.
- **Existen infraestructuras adaptadas al cambio climático para turistas:** Se implantarán tras los tratamientos micolselvícolas planteados en el proyecto FUNGIVERSO junto al castillo de Loarre.
- **Existen restaurantes micológicos especializados:** No hay oferta especializada en micología durante todo el año.
- **Existen productos micoturísticos integrados en la oferta turística local:** Hay carencia de empresas con servicios micoturísticos.

#### 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>



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



- **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 Aragón (Sylvesterra) 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:** No existen registros
- **Existe transformación de producto micológico local o de otros territorios de la red Fungi Friendly Forest® en el entorno.** No existen, aunque hay iniciativas a nivel aragonés bajo la marca "Setas de Origen".
- **Existe sistema de trazabilidad del recurso micológico local** Se implantará tras la creación del Parque Micológico de Loarre.
- **Existe figura de garantía/calidad del recurso micológico local** mediante la marca "Setas de Origen".

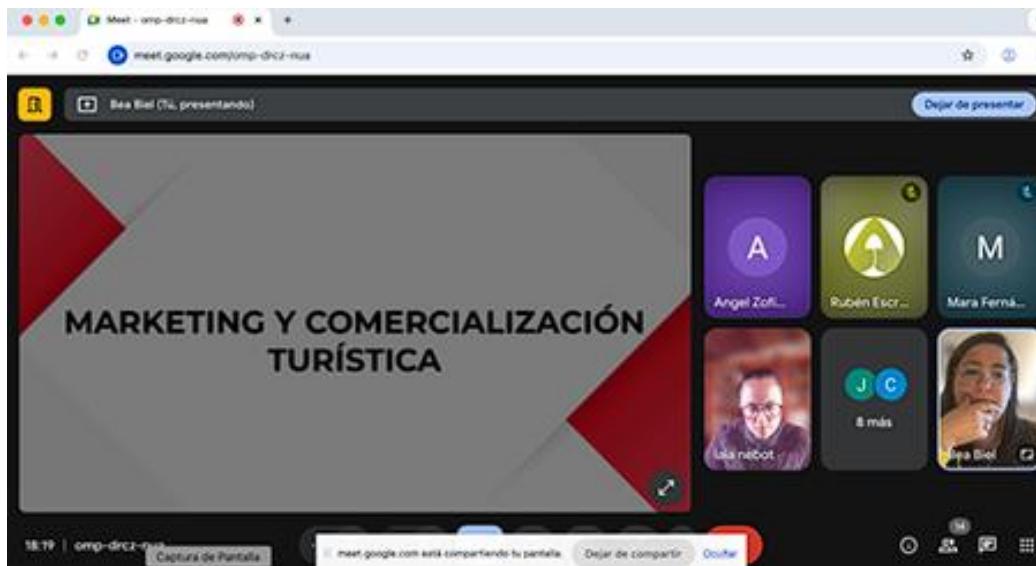


# setas de origen

SIERRA DE ALBARRACÍN

## 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:** Existen jornadas en localidades cercanas como Ayerbe, pero en Loarre no existen jornadas en los últimos años.
- **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)). Se pondrá en marcha una vez creado el Parque micológico.

## 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:** Estará operativo una vez se cree el Parque Micológico



MicoAragón

¿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](#)

- **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 llevarán a cabo eventos internacionales como la evaluación FFF del Parque Micológico y Mycoforum una vez constituido el Parque Micológico.



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



### 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 Escrivano Gil de Gómez  
Fernando Martínez Peña

- **Sistema de inventario micológico implementado.** Se podrán realizar inventarios micológicos semanales en las zonas micodemostrativas que se instalen en el Parque. Además, se podrán registrar medidas de potencial hídrico y otros parámetros.



- **Bases de datos de producción compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.**  
No existen
- **Bases de datos de recolección y micoturismo compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.** En proceso de creación mediante App Mycotour y el Parque Micológico
- **Parcelas de investigación micológica operativas:** Se podrán instalar una vez creado el Parque Micológico.

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



## Bienvenidos al Proyecto Fungiverso

- **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>



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

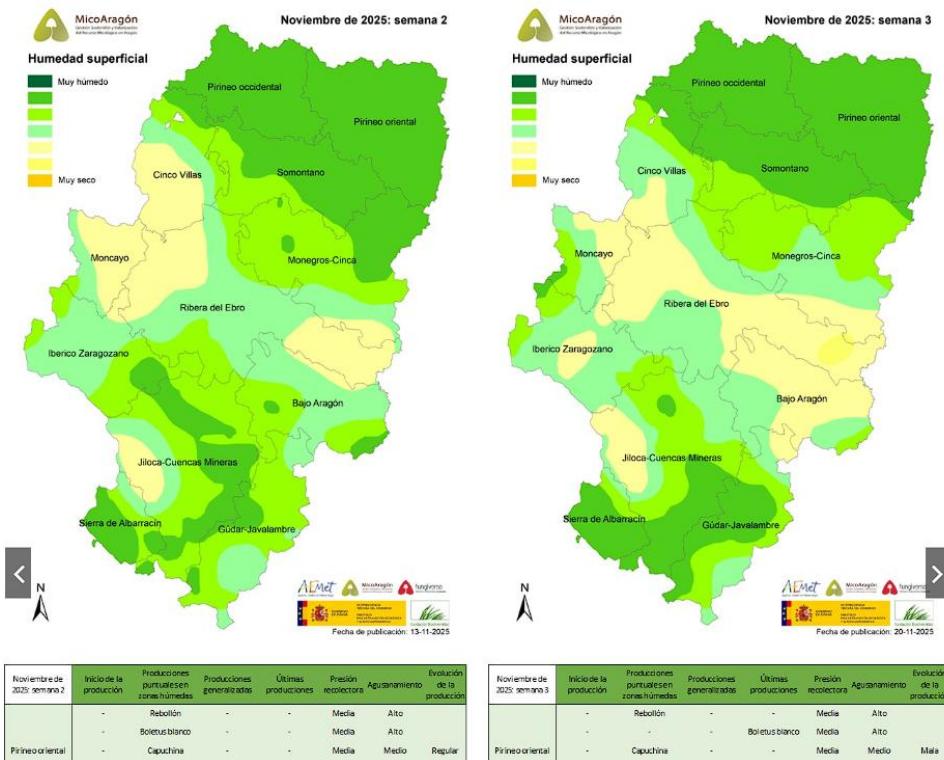


Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU





## Observatorio micológico



- **Organización de eventos de intercambio de conocimiento (Mycoforum):** Se realizarán una vez creado el Parque Micológico.

## 7. Conclusiones

El futuro Parque Micológico de Loarre presenta un potencial significativo para constituirse como territorio Fungi Friendly Forest® debido a su diversidad forestal, condiciones climáticas y capacidad de articulación local. El proyecto integra la conservación del ecosistema, la educación ambiental, el aprovechamiento ordenado y la valorización económica del recurso micológico. A través de la combinación de gobernanza participativa, micoturismo sostenible y micoselvicultura, el Parque Micológico de Loarre aspira a consolidarse como referente regional en gestión micológica sostenible de la provincia de Huesca. No obstante, aún no se ha creado la figura de Parque Micológico y por ello hay varios criterios que no se cumplen y mucho trabajo por hacer en líneas fundamentales como la micodelvicultura, el apoyo a emprendedores y la gestión sostenible del recurso micológico.

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

- **En un nivel en progreso** 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 en progreso** 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 en progreso** 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 en progreso**.

## 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. Micorracín (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

