

CANDIDATURA A LA RED FUNGI FRIENDLY FOREST®

PARQUE MICOLÓGICO DEL MONCAYO

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

Presentado por:
Parque Micológico del Moncayo (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	5
4. Ecosistema y desarrollo micológico	5
5. Investigación e innovación.....	6
6. Criterios Fungi Friendly Forest (FFF)®	6
6.1. Gestión sostenible del recurso micológico	6
a) Gestión ordenada de la recolección	6
b) Micoselvicultura.....	8
6.2. Valorización sostenible del recurso micológico	9
a) Micoturismo	9
b) Desarrollo mico-agroalimentario local	12
c) Marketing territorial.....	13
6.3. Generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico.....	17
7. Conclusiones	19
8. Referencias	19



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



1. Contexto

El Parque Micológico del Moncayo, situado en la provincia de Zaragoza (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 12.127 hectáreas, el parque constituirá un referente en la regulación, aprovechamiento y promoción del recurso micológico en Aragón, 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

El Parque Micológico del Moncayo, situado en el oeste de la provincia de Zaragoza, dentro del Sistema Ibérico abarcando un gradiente altitudinal que va desde los 600 metros en las zonas bajas hasta los 2.314 metros en la cumbre del Moncayo. Esta marcada variación altitudinal genera una extraordinaria diversidad de hábitats y comunidades vegetales, lo que se traduce en una elevada riqueza micológica. El clima es de montaña, con inviernos fríos, frecuentes nevadas en cotas altas y veranos suaves, acompañado de una pluviometría superior a la media regional.

Desde el punto de vista forestal, el territorio alberga hayedos (*Fagus sylvatica*) en umbrías de media montaña, robledales de *Quercus petraea* y *Quercus pyrenaica*, pinares de pino silvestre (*Pinus sylvestris*) y pino laricio (*Pinus nigra*), así como abetales y abedulares relictos y matorrales de alta montaña.

Esta complejidad forestal favorece la presencia de un amplio abanico de especies fúngicas, muchas de ellas de alto interés gastronómico y ecológico, como *Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*, *Cantharellus cibarius*, *Amanita caesarea*, *Lactarius deliciosus*, *Craterellus cornucopioides* o *Morchella spp.* El Moncayo es reconocido como uno de los enclaves micológicos más importantes de Aragón y del valle del Ebro.



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

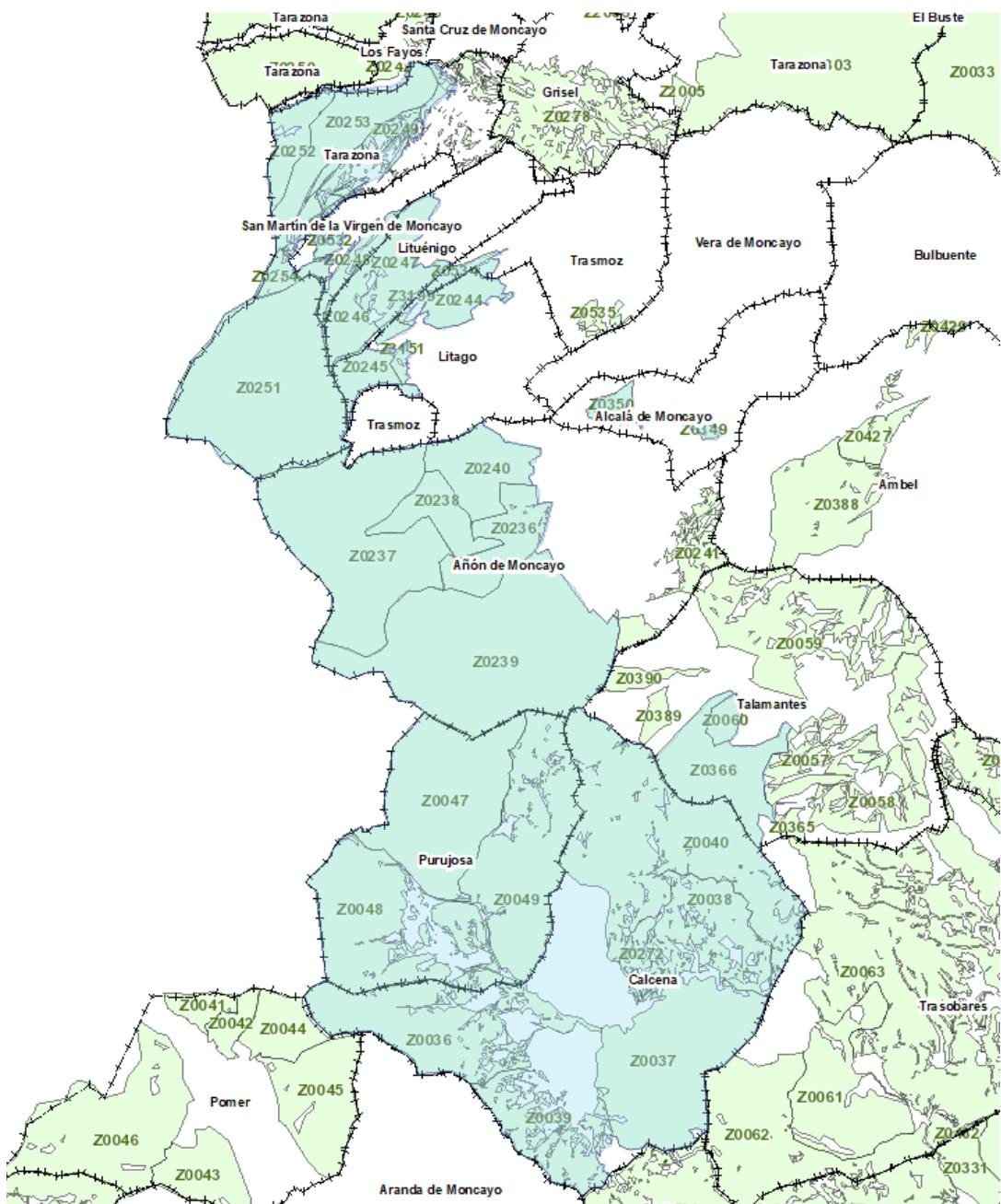


Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU





MicoAragón
Gestión Sostenible y Valorización
del Recurso Micológico en Aragón



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).

3. Gobernanza y estructura de gestión

La gestión del recurso micológico estará coordinada por la Asociación MicoAragón, en colaboración con el Gobierno de Aragón, los Ayuntamientos del Parque Micológico del Moncayo y los Agentes de Protección de la Naturaleza (APN). El sistema de permisos, control y trazabilidad se canalizará a través de las plataforma digital oficial <https://www.micoaragon.es>.



The screenshot shows the MicoAragón website homepage. At the top, there's a navigation bar with the logo, 'Inicio', 'Compra tu Permiso' (Buy your permit), and a shopping cart icon showing '0,00€'. Below the header, the main content area has a section titled 'MicoAragón' and 'Permisos de Recolección de Setas 2025 en el Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín'. It includes a brief description of the permit system and three bullet points: 'Compra tu permiso online', 'Acceso regulado', and 'Experiencias Únicas'. To the right of the text is a circular image of a man and a young child in a forest, both holding small baskets of mushrooms.

4. Ecosistema y desarrollo micológico

El ecosistema micológico del Parque Micológico del Moncayo se desarrolla en uno de los entornos forestales más diversos y bien conservados de Aragón. La combinación de suelos profundos, elevada humedad, orientación norte-sur y continuidad forestal permite una fructificación prolongada y abundante, con campañas micológicas que pueden extenderse desde primavera hasta el verano y desde finales del verano hasta bien entrado el otoño.

El desarrollo micológico constituye un eje estratégico del territorio, tanto desde el punto de vista ambiental como social. La recolección tradicional, el micoturismo, la micogastronomía y la educación ambiental forman parte de un modelo integrado que busca generar beneficios económicos sin comprometer la integridad de los ecosistemas. El Moncayo atrae anualmente a numerosos visitantes interesados en la micología, lo que refuerza la necesidad de una gestión ordenada y responsable.



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



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 micosilvicultura, 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 del Moncayo 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 la producción de hongos de interés socioeconómico.

En cuanto a la innovación micológica, en el Parque Micológico del Moncayo se han impulsado iniciativas como la dinamización de la Asociación Micológica de San Martín de Moncayo, la creación de la marca “Setas de Origen”, la transformación e innovación micogastronómica de las especies locales en productos que aumenten el valor añadido y en restaurantes con larga tradición 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.
- **Superficie aprovechable conocida:** 12.127 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:** La obligatoria Según Decreto 179/2014

- **Producción potencial del territorio conocida:** 1.340 t/año.
- **Sistema de control y vigilancia operativo:** Se cuenta con sistemas de control y vigilancia (APN, Guardia Civil)
- **Número máximo de recolectores establecido:** 23.624 recolectores
- **Número de recolectores por procedencia:** Se calcularán una vez constituido el Parque.
- **Cantidades recolectadas por especies principales conocidas:**

HSCIS	Iber. Zar.
Seta de Chopo	2.416
Huevo de rey	4.560
Boletus negro	87.754
Boletus Blanco	78.863
Boletus rojo	7.777
Boletus de verano	16.188
Perrechico	21.683
Rebozuelo	21.440
Trompeta negra	4.839
Angula de monte	3.526
Llanegas	98.943
Marzuelo	39.685
Carlet	32.729
Reballón	580.814
Colmenilla	46.558
Senderuela	15.412
Seta de cardo	226.191
Capuchina	51.220
TOTAL.	1.340.599

Especie	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	ARAGON
Boletus	105	93	218	415
Reballón	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.



- **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:** Se integrará en www.micoaragon.es una vez constituido el Parque Micológico.
- **Existen zonas de reserva micológica permanentes:** Funcionarán como zonas de reserva las obras micoselvícolas planteadas en el proyecto FUNGIVERSO en los pinares de repoblación.



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**
No se han planteado

6.2. Valorización sostenible del recurso micológico

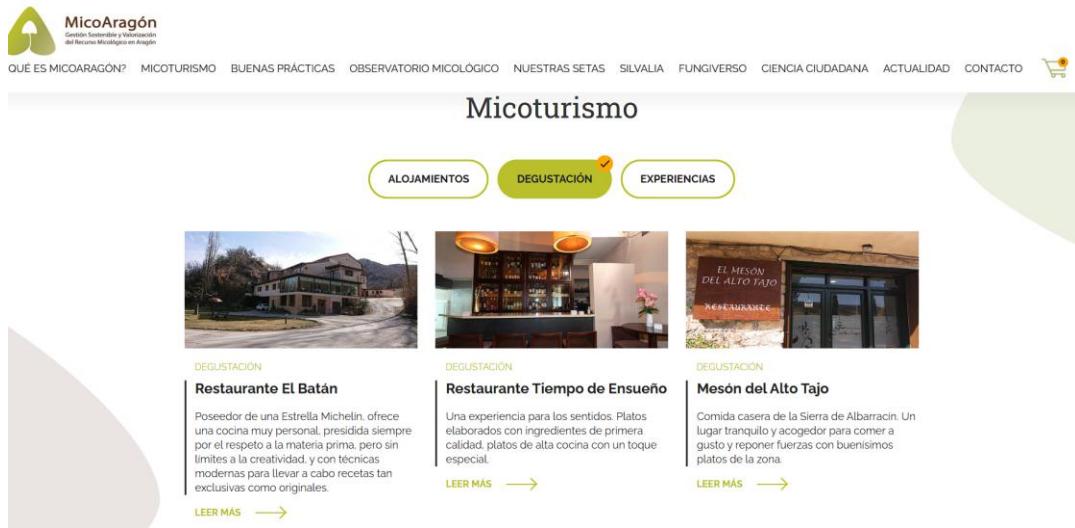
a) Micoturismo

- **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 intérprete Micológico acreditado por el EMI: <https://www.micoaragon.es/noticias/actualidad/curso-interprete-micologico-2025>



- **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
- **Existe oferta mico gastronómica de producto local en el entorno:** Se puede visitar en la web: <https://www.micoaragon.es/micoturismo> una vez creado el Parque Micológico. Los restaurantes más representativos de la micología del entorno son El Molino de Berola (Vera de Moncayo) y el Saboya 21 (Tarazona).



The screenshot shows the MicoAragón website's 'Miceturismo' page. At the top, there's a navigation bar with links like '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 page title 'Miceturismo' is centered. Underneath it are three circular buttons labeled 'ALOJAMIENTOS', 'DEGUSTACIÓN', and 'EXPERIENCIAS', with 'DEGUSTACIÓN' being the active tab. Three restaurant cards are displayed below these buttons:

- Restaurante El Batán**: A photograph of a modern building with a curved roof. Description: 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**: An interior view of a restaurant with warm lighting and a bar area. Description: 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**: An exterior view of a rustic stone building. Description: 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 Intérprete micológico citada anteriormente que en la actualidad ha acreditado a varios intérpretes micológicos de la provincia de Zaragoza y en concreto a uno del Parque micológico del Moncayo. Además, hay una Asociación micológica activa en la localidad de San Martín de la Virgen del Moncayo denominada Asociación Micológica San Martín de Moncayo que cuenta con un centro micológico muy activo <https://centromicologico.es/>

- **Existen infraestructuras adaptadas al cambio climático para turistas:** El Centro micológico de San Martín de la Virgen del Moncayo.



- **Existen restaurantes micológicos especializados:** Hay varios restaurantes especializados, pero destacan dos, Restaurante "El Molino de Berola" <https://www.molinodeberola.com/> y Restaurante "Saboya 21" <https://restaurantesaboya21.com/>. Ambos cuentan con una experiencia contrastada en el manejo de la micología local.
- **Existen productos micoturísticos integrados en la oferta turística local:** Hay carencia de empresas con servicios micoturísticos, pero existe un museo micológico en la localidad de San Martín de la Virgen del Moncayo citado anteriormente que posee una exposición micológica y la organización de actividades micológicas durante el año. Además, el restaurante Molino de Berola también realiza puntualmente experiencias trufiturísticas en el Parque Micológico.

b) Desarrollo mico-agroalimentario local

- **Formación mico-agroalimentaria de agentes locales operativa:** El curso de Intérprete 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 Aragón que posee un mercado ambulante de setas bajo la marca “Setas de Origen” con presencia en diferentes ferias gastronómicas de España y diferentes eventos micológicos.



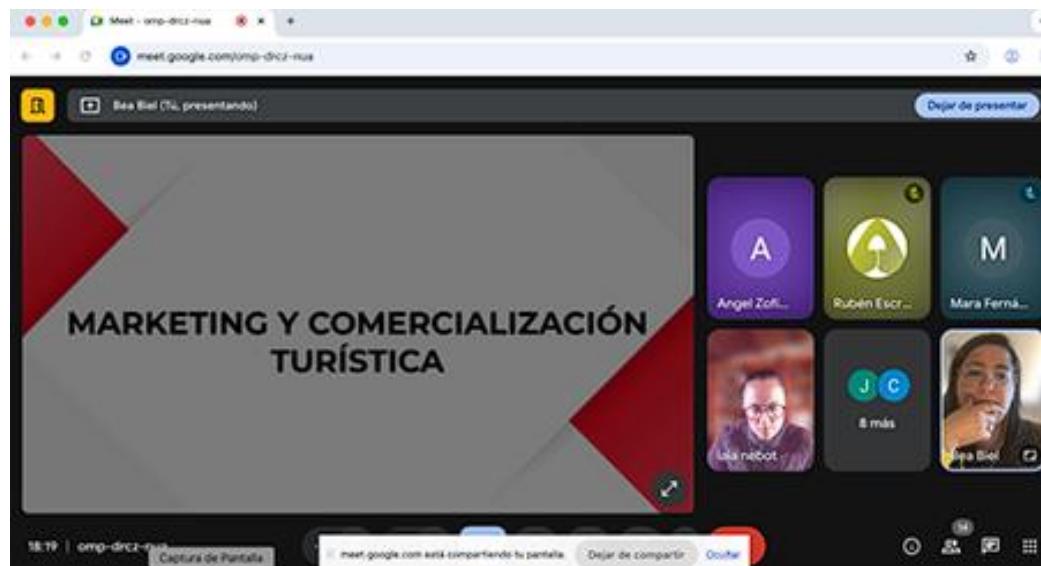
- **Cantidades comercializadas y precios conocidos:** No existen registros.
- **Existe transformación de producto micológico local o de otros territorios de la red Fungi Friendly Forest® en el entorno.** No existen, aunque hay iniciativas a nivel aragonés bajo la marca “Setas de Origen”

- **Existe sistema de trazabilidad del recurso micológico local** Se implantará tras la creación del Parque Micológico del Moncayo.
- **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://centromicologico.es/jornadas/>

Asóciate

Si te gusta la micología, si valoras la naturaleza, si crees en el trabajo en equipo, si quieras que el pueblo se mantenga vivo, ÚNETE a nuestra Asociación.

Nuestros objetivos y fines son de carácter eminentemente medioambientales, culturales, educativos y sociales.

Puedes ser soci@ con cualquier edad, las personas menores deben contar con autorización legal.

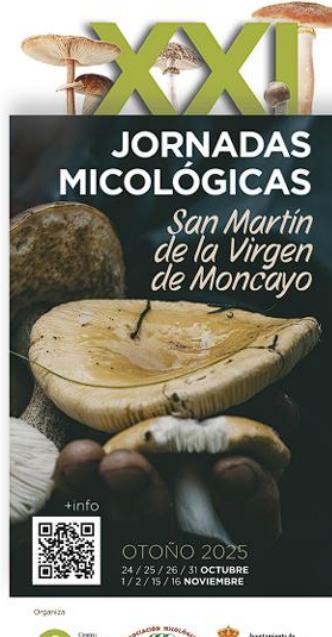
Puedes contactarnos en:

CENTRO DE MICOLOGÍA
San Prudencio, 17,
50584 San Martín de la Virgen de Moncayo
(Zaragoza) 601 570 380
info@centromicologico.es
www.centromicologico.es

Síguenos en redes

Centro de Micología San Martín de la Virgen de Moncayo
Micomoncayo
Micología San Martín de la Virgen de Moncayo

Durante las jornadas compartiremos información en vivo por este grupo de Telegram del que se puede entrar y salir voluntariamente.



- **Plan de comunicación y marketing operativo:** se dispone de un plan de comunicación y marketing operativo y redes sociales activas (www.micoaragon.es). Se pondrá en marcha una vez creado el Parque micológico.

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 →](#)



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



- **Sistema web y redes sociales de promoción y marketing operativo:** Estará operativo una vez se cree el Parque Micológico



- **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 ha llevado a cabo un evento internacional como la evaluación FFF del Parque Micológico en 2025 y Mycotour 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.** 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.

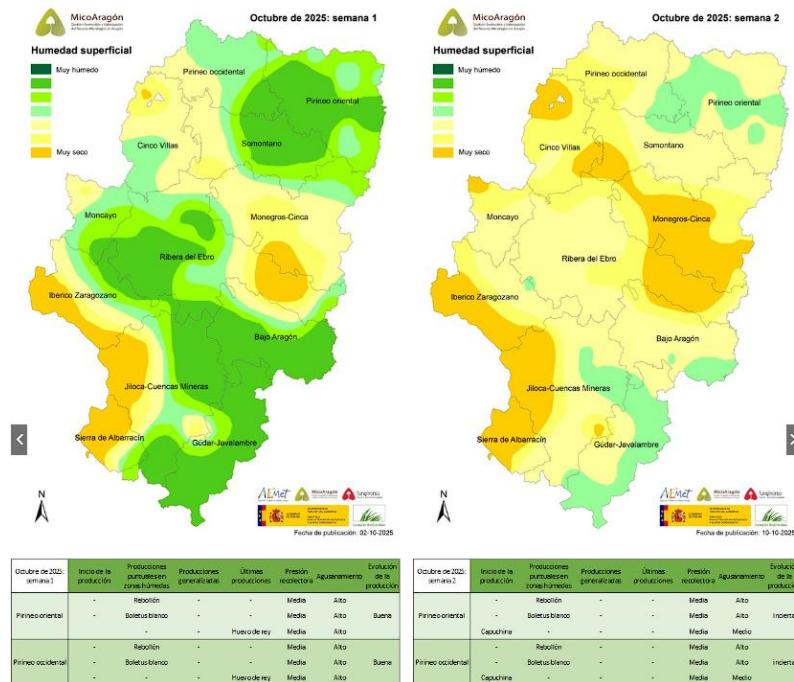


- **Bases de datos de producción compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.**
No existen.
- **Bases de datos de recolección y micoturismo compartidas con la Red Fungi Friendly Forest®.** En proceso de creación mediante App Mycotour y el Parque Micológico
- **Parcelas de investigación micológica operativas**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



- **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):** Se realizarán una vez creado el Parque Micológico.

7. Conclusiones

El futuro Parque Micológico del Moncayo 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 bajo la tutela de la Asociación Micológica de San Martín de Moncayo y su Centro micológico y micoselvicultura, el Parque Micológico del Moncayo aspira a consolidarse como referente regional y nacional en gestión micológica sostenible de la provincia de Zaragoza y de España. No obstante, aún no se ha creado la figura de Parque

Micológico y por ello hay varios criterios que no se cumplen y trabajo por hacer en líneas fundamentales como la micoselvicultura e investigación. Hay que destacar que presenta unos servicios micoturísticos bien organizados y con diversidad de jornadas durante todo el año, una oferta micogastronómica de calidad y una cultura micológica significativa en su población.

En conclusión, el análisis de los criterios FFF del **Parque Micológico del Moncayo** 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 consolidado** 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 consolidado** para todos los criterios de generación e intercambio del conocimiento sobre el recurso micológico gracias a la actividad de su Asociación Micológica, teniendo que centrar la vista en el desarrollo de bases de datos de recolección compartidas con la Red FFF.

En síntesis, el promedio de la evaluación de los criterios se sitúa **en el nivel consolidado**.

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

