

# El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa<sup>1</sup>

Andrea LÁZARO GARCÍA

Departamento de Análisis Geográfico Regional y Geografía Física,  
Universidad Complutense de Madrid  
alazarog@ghis.ucm.es

Recibido: 3/04/2008  
Aceptado: 24/07/2008

## RESUMEN

Los recientes cambios en la demanda y el apoyo de las administraciones públicas al medio rural han convertido a los hongos en un recurso endógeno con posibilidad de repercutir en el desarrollo de los espacios rurales bajo una doble perspectiva, comercial y recreativa. Centrándose en la recreativa, el presente artículo pretende realizar un diagnóstico de la situación actual del turismo micológico en España y analizar las nuevas oportunidades que pueden brindar los hongos como opción para la diversificación productiva de los espacios rurales. Así mismo se elaboran una serie de propuestas para mejorar las posibilidades del aprovechamiento sostenible de los hongos.

**Palabras clave:** hongos, recurso endógeno, turismo micológico, desarrollo rural, gestión sostenible.

## Fungi Harvesting as an option for rural development in Spain: the commercial and recreative perspectives

### ABSTRACT

Due to recent changes in demands and the support of public administrations, wild edible fungi have become a resource with possibilities to enhance rural development in rural areas from two perspectives: commercial and recreational. Focusing in the recreational one, this paper aims to develop description of the current situation of micotourism in Spain and to assess the new opportunities wild edible fungi can have for the economic diversification of rural areas. Moreover, the article includes a set of proposals for the enhancement of fungi harvesting within the frame of sustainable development.

**Key words:** fungi, natural resource, micro-tourism, rural development, sustainable management.

---

<sup>1</sup> Este artículo desarrolla parte de los resultados del trabajo de investigación para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados realizado por la autora y dirigido por el profesor Fernando Martín Gil dentro del Programa de Doctorado de Geografía de la Universidad Autónoma de Madrid.

## Les champignons, une ressource pour le développement rural en Espagne: la perspective commerciale et récréative

### RÉSUMÉ

Comme conséquence des changements récents de la demande et de l'appui des administrations publiques au milieu rural, les champignons sont devenus une ressource endogène avec des possibilités qui peuvent contribuer au développement rural sous la double perspective commerciale et récréative. Depuis la perspective récréative, cet article envisage la réalisation d'un diagnostic de la situation actuelle du tourisme mycologique en Espagne, ainsi que l'analyse des nouvelles opportunités qu'offrent les champignons pour la diversification productive des espaces ruraux. En plus, différentes propositions sont faites pour améliorer les possibilités d'aménagement durable des champignons.

**Mots-clé:** champignons, ressource endogène, tourisme mycologique, développement rural, aménagement durable.

### 1. INTRODUCCIÓN

Desde mediados del siglo XX y hasta la actualidad, las áreas rurales españolas han venido experimentado importantes transformaciones que han convertido un ámbito casi exclusivamente agrario en una nueva realidad donde las actividades agrarias sólo son una parte del complejo entramado de actividades socioeconómicas que conforman el mundo rural. Los procesos de desarrollo, las dinámicas económicas globalizadoras y la reestructuración del sistema productivo abren un nuevo contexto de oportunidades para las áreas rurales, y en particular para aquellas áreas en declive donde, junto con las actividades económicas tradicionales, surgen nuevas funciones tales como la conservación de la naturaleza, la producción local de calidad, las energías renovables o el turismo.

Dentro de este contexto de nuevas oportunidades, los recursos micológicos constituyen un recurso endógeno de las zonas rurales susceptible de contribuir a la diversificación de la base económica del medio rural. A pesar de no ser un aprovechamiento nuevo y constituir una importante fuente complementaria en la economía familiar para algunas regiones rurales, el aprovechamiento micológico en España se ha caracterizado hasta la fecha por su naturaleza sumergida y la escasa repercusión económica en estas zonas debido a la fuga de valor añadido. Sin embargo, en la actualidad aumenta el potencial que pueden cumplir los hongos de cara al desarrollo rural desde su doble perspectiva: comercial y recreativa.

En el ámbito académico el estudio de los hongos se ha abordado fundamentalmente desde la perspectiva taxonómica. No obstante, en los últimos años, con la creciente afición por los hongos y los ya patentes problemas de sostenibilidad asociados a su uso desordenado, han sido numerosos los investigadores que han centrado su interés en desarrollar fórmulas para mejorar su aprovechamiento. Precisamente es desde el ámbito científico donde se ha considerado la forma de hacerlo contribuyendo al desarrollo de las comunidades locales, principalmente a través de su comercialización. Este artículo pretende avanzar en esta reciente línea de investigación ahondando en la faceta menos estudiada de los recursos micológicos: su dimensión recreativa.

## 2. MATERIAL Y MÉTODOS

La novedad del tema abordado supuso desde un primer momento la ausencia de estudios previos y fuentes indirectas de información que pudieran resultar un punto de partida para la investigación. Por ello se plantea un análisis basado en el empleo de técnicas cualitativas y consulta de fuentes de documentación adicionales. En primer lugar, entre las fuentes documentales consultadas se manejaron como fuente de información principal documentos técnicos derivados de proyectos de desarrollo rural estructurados en torno a los hongos, bibliografía relativa al aprovechamiento del recurso, enmarcada en el contexto de la micología y del desarrollo rural, y recursos disponibles en la web. En segundo lugar, se realizaron entrevistas en profundidad dirigidas a agentes encargados de la puesta en valor del recurso con objeto de obtener información de experiencias desarrolladas en el ámbito rural y su visión sobre las principales potencialidades o limitaciones para el desarrollo de este nuevo sub-sector turístico. Se obtuvo un total de diez entrevistas en torno a tres sectores definidos: sociedades micológicas, grupos de acción local y empresas de turismo. Finalmente la información recopilada se complementó con trabajo *in situ* en comarcas que han desarrollado estrategias de desarrollo en torno a los hongos, y en particular iniciativas micoturísticas ubicadas en las provincias de Soria y Teruel. Entre ellas cabe destacar las visitas a comarcas con desarrollo micoturístico, centros micológicos especializados, cotos municipales, ferias turísticas y asistencia a cursos especializados.

## 3. LOS HONGOS Y SU POTENCIAL PARA EL MEDIO RURAL

Plantear una estrategia de desarrollo en torno a los recursos territoriales requiere una caracterización previa del recurso que permita establecer las bases de conocimiento sobre las que asentar iniciativas sostenibles desde el punto de vista económico, social y ambiental. Esto resulta aún más claro en el caso de los recursos naturales tanto por sus condicionantes ambientales como por el riesgo que puede suponer su aprovechamiento desordenado para su conservación; factores ambos, que se encuentran especialmente presentes en el caso de los recursos micológicos.

### 3.1 CARACTERIZACIÓN DEL RECURSO MICOLÓGICO

Los hongos, constituidos como un reino aparte del animal y del vegetal, se definen como todos aquellos organismos que, por falta de pigmento fotosintético, se han adaptado a diferentes formas de vida (parasitismo, simbiotismo o saprofitismo) obligados a buscar alimento en su entorno (De Diego, 1990). La variabilidad de formas de vida presentes en el Reino *Fungi* hace de los hongos unos organismos versátiles presentes en una gran variedad de ecosistemas: aguas dulces, saladas, en tierra, sobre madera, zonas quemadas, etc. siendo los bosques los hábitats

donde mayor cantidad y variedad de especies se aprecian (De Diego, 1990). Esto es debido a la gran cantidad de materia orgánica presente en sus suelos, especialmente en los de hoja caduca. Así por ejemplo, robledales y castañares presentan multitud de especies del género *Boletus* y *Amanita*, mientras que los encinares son representativos de los hongos hipogeos (*Tuber melanosporum* y *Terfezia arenaria*) y los pinares de especies tan apreciadas como el níscolo (*Lactarius deliciosus*).

A pesar de esta versatilidad, las setas son un recurso fuertemente condicionado por factores ambientales. Para que proliferen, requieren unas condiciones ambientales muy precisas, como elevada humedad y temperaturas suaves, así como preferencias por el tipo de hábitats a los que se encuentran asociados. Esto va a determinar su presencia en determinadas estaciones del año, así como su abundancia en las regiones que mejor reúnan estas condiciones. Este segundo aspecto, la heterogeneidad regional, va a condicionar el potencial de los territorios desde el punto de vista micológico y las posibilidades de desarrollar iniciativas en torno a los hongos. Las áreas forestales y de montaña, y en mayor medida las situadas bajo la influencia del clima húmedo del norte de la península, se encuentran entre los territorios con mayor potencial fúngico.

Desde el punto de vista de su recolección, los hongos presentan la particularidad añadida de su toxicidad; una simple confusión puede dar lugar a un envenenamiento grave o incluso la muerte. Además el peligro de las setas no radica únicamente en las especies venenosas, también puede serlo una manipulación inadecuada, la ingestión de ejemplares viejos o agusanados, o reacciones alérgicas que pueda desarrollar el organismo del individuo que las ingiera (García Rollán, 2006).

Sin embargo, esta particularidad no ha impedido que el aprovechamiento de los hongos haya acompañado al hombre desde los orígenes de las civilizaciones con diferentes finalidades alimentarias, curativas, rituales o alucinógenas; tal es el caso de la cultura china varios siglos antes del nacimiento de Cristo (FAO, 2004), los pueblos griegos y romanos (de allí en nombre de *Amanita caesarea* "Amanita de los Césares"), la cultura egipcia y ciertas regiones latinoamericanas como México y Guatemala. Desde el punto de vista de la tradición micológica, los pueblos pueden dividirse entre micófilos, aquellos donde los hongos son muy apreciados y existe una fuerte tradición popular, y pueblos micófobos, los que tienen menor estima por los hongos y en ocasiones les tienen cierto recelo. En el pasado, España ha sido considerada tradicionalmente como un territorio esencialmente micóforo, a excepción de la región vasco-navarra y catalana donde existe una larga tradición micológica arraigada en sus habitantes. Parece que en nuestro país la recolección de setas no fue una práctica generalizada hasta principios del siglo XX por ser percibida como una actividad con connotaciones de peligrosidad y superstición; una actitud que en ocasiones aún no se ha superado como ocurre en el caso del pueblo gallego, del que aún quedan vestigios en muchas de sus denominaciones comunes de setas (García Asensio, 2004).

No obstante, en los últimos años, se ha venido experimentando un creciente interés por los hongos por su múltiple valor ecológico, alimenticio, medicinal y económico; interés que se puede enmarcar tanto en el ámbito internacional como en cada contexto nacional particular. A escala mundial, la importancia otorgada a

los recursos fúngicos se ha visto reflejada en el marco de los productos forestales no maderables (PFNM)<sup>2</sup>, con un aumento considerable en el número de congresos y reuniones en los que han sido el centro de interés como posible fuente de efectivo e ingresos para las comunidades locales. En concreto la *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación* (FAO) en su informe sobre las posibilidades futuras sobre este tipo de recursos (FAO, 1992), se centra en los factores que han impulsado el desarrollo de los PFNM, principalmente en los países del sur. A escala nacional, los factores internos que han desencadenado este proceso varían en el caso concreto de cada país. Por ejemplo, la prohibición de tala en países como China y Estados Unidos ha supuesto un renovado interés de los PFFNM como fuente de ingresos y empleo para aquellas poblaciones que anteriormente dependían de la silvicultura (FAO, 2004).

En el caso de España, y centrando la atención en los hongos, cabría señalar algunos de los factores que han motivado este creciente interés: (i) la acción de la administración por fomentar la búsqueda de alternativas para el medio rural que ha propiciado la revalorización de recursos cuya explotación en épocas pasadas no resultaban rentables pero que en el contexto actual pueden llegar a serlo, (ii) el auge de los productos tradicionales de calidad asociados a los territorios donde se producen diferenciándose así del resto de la oferta agroalimentaria o artesanal, (iii) el incremento del nivel de vida general que se ha traducido en una tendencia a dedicar mayor parte de los ingresos al disfrute del ocio y tiempo libre y (iv) la creciente necesidad de contacto con la naturaleza demandada por la sociedad urbana actual, movidos por una “búsqueda de lo ambiental y huida de lo urbano”.

### 3.2. APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO Y DESARROLLO RURAL

El reciente interés despertado por los hongos ha convertido una actividad marginal, hasta hace pocos años practicada de forma puntual en determinadas zonas de nuestro país, en una práctica generalizada susceptible de aprovechamiento económico y con potencial de repercutir en el desarrollo del medio rural.

Hasta la fecha, el aprovechamiento micológico ha tenido escasa repercusión para las áreas rurales productoras. Tradicionalmente en la mayor parte de las áreas rurales la comercialización de los hongos silvestres se ha hecho en fresco y de forma sumergida, siendo frecuente durante la época de recolección que un colectivo importante de la población rural dejara su ocupación principal para dedicarse a esta actividad debido a los ingresos elevados que se pueden conseguir en buenas temporadas. En estos casos, la venta suele tener lugar a través de la figura de un intermediario, generalmente foráneo, o bien directamente al mayorista que se encargan de su distribución a mercados, tiendas o restaurantes de las ciudades.

---

2 Los productos forestales no maderables (PFNM) definidos por la FAO como: “productos comerciales o de subsistencia y a servicios para uso humano o industrial, derivados de recursos y biomasa renovables, que pueden servir para incrementar los ingresos familiares y el empleo en zonas rurales” (FAO, 1992)

Durante este proceso el precio al que se venden las setas a pie de monte se multiplica al llegar a los puntos de venta, con la consiguiente fuga de valor añadido para las zonas rurales.

No obstante, la creciente demanda de hongos comestibles experimentada en los últimos diez años ha convertido a estos recursos en un producto comercializado y exportado de primer rango, capaz de producir rentas más elevadas que otros aprovechamientos tradicionales forestales. En el caso de la trufa negra (*Tuber melanosporum*), España se sitúa junto con Francia e Italia entre los principales productores mundiales (Samils et al, 2003). La oportunidad para maximizar la repercusión económica del aprovechamiento comercial de los hongos en las áreas productoras requiere garantizar la transformación de estos recursos endógenos dentro del propio territorio lo que les convierte en productos transformados de calidad de gran valor añadido en el mercado. Esta posibilidad ha sido percibida en diferentes territorios rurales donde iniciativas endógenas han propiciado el desarrollo de empresas de transformación de hongos: *Arotz* (Navaleno) y *Wild Fungi S.A.* (Cabrejas del Pinar) en la provincia de Soria, *Gabemar S.L.* en Aliste (Zamora) o la primera empresa de transformación de trufa negra en Aragón, *Manjares de la Tierra* (Sarrión, Teruel).

Por otro lado, las demandas urbanas de ocio y tiempo libre así como la necesidad creciente de contacto con la naturaleza suponen una oportunidad para desarrollar nuevas iniciativas en torno a los hongos e incrementar el papel que desempeñan estos recursos para las áreas rurales. La función social reconocida a los bosques, por la cual la sociedad se siente atraída por salir al monte y por realizar actividades en contacto con la naturaleza, ha convertido a la recolección de setas en una de las actividades más demandadas en los últimos años. Además se trata de una afición en la que el producto recolectado tiene gran valor gastronómico con lo cual las posibilidades se ven multiplicadas. Se define una nueva modalidad de turismo de naturaleza, el turismo micológico, concebido como una actividad de gran valor añadido para las áreas rurales no sólo por los beneficios directos generados de su práctica sino por el efecto multiplicador generado en el resto de establecimientos locales como restaurantes, alojamientos, o tiendas locales. Además se trata de una actividad con un alto contenido ambiental que pretende trasladar a los consumidores una actitud de respeto hacia el recurso y su adecuada valoración.

### 3.3. LA NECESIDAD DE UNA GESTIÓN SOSTENIBLE

Si bien el aprovechamiento de un recurso endógeno como los hongos puede repercutir positivamente en el desarrollo económico de las áreas rurales, el “boom micológico” experimentado en los últimos años puede así mismo incurrir en graves problemas de sostenibilidad para el propio recurso. La fuerte presión recolectora y la generalización de prácticas insostenibles de recolección comienzan ya a ser patentes en la actualidad con efectos nocivos para la conservación del recurso y el mantenimiento de su diversidad. En concreto, aquellas zonas más próximas a las grandes urbes o de fácil acceso en automóvil resultan las más perjudicadas ya

que durante la temporada de otoño se saturan con un gran número de recolectores con la motivación de llevarse el mayor número de ejemplares posibles. Esta situación genera impactos como la saturación de vehículos, la acumulación de basura, el ruido ambiental o la destrucción del propio recurso. Entre las malas prácticas generalizadas es común el empleo de rastrillos o herramientas similares para agilizar la recogida, el empleo de bolsas de plástico o los ejemplares descartados que son dañados por viejos o por estar en mal estado (García Rollan, 2006).

Ambos aprovechamientos comercial y recreativo son susceptibles de generar estos impactos. Sin embargo, al alto valor que han adquirido estos recursos en el mercado durante los últimos años ha generado una mayor presión comercial por la cual un colectivo variado de la población, tanto foránea como local, acude al monte con objeto de obtener unas rentas complementarias importantes. En las regiones productoras es frecuente encontrar un sector definido de la población como desempleados, autónomos o jubilados que obtiene durante los meses de otoño un sobresueldo importante, pudiendo incluso llegar a vivir el resto del año con los ingresos obtenidos en buenas temporadas. Además aparecen nuevas tendencias más agresivas para el recurso ya que, si bien antes se realizaba la venta de la recolección local a través de la figura del intermediario, ahora la tendencia es emplear cuadrillas de “recolectores comerciales” (mano de obra barata) con la finalidad de llenar la mayor cantidad de camiones posibles, tal y como ocurre con el níscolo en Guadalajara.

El problema radica en la particularidad del aprovechamiento micológico. Se trata de un sector que hasta hace poco ha carecido de regulación ni ordenación alguna lo que ha llevado a muchos equívocos acerca de su titularidad y por tanto a su práctica de forma anárquica independientemente de la titularidad del terreno. El artículo 36.1 de la Ley 43/2003 estatal de Montes, dispone que sea el titular del terreno el propietario de todo aprovechamiento forestal, con una mención especial a los hongos, con lo que se pone fin al debate sobre su titularidad<sup>3</sup>. Sin embargo, el fuerte componente subjetivo de los recolectores, que lo han percibido tradicionalmente como un derecho (García Asensio, 2004) y la situación de abandono de buena parte de los terrenos forestales de titularidad privada de las regiones forestales españolas ha llevado a las diferentes administraciones involucradas a no tomar medidas al respecto.

En este sentido, la formulación de iniciativas para mejorar el aprovechamiento micológico resulta fundamental para asegurar la protección y perpetuación del recurso. Así mismo, una adecuada concienciación de la población sobre el valor ecológico que desempeñan los hongos resulta vital en la erradicación de las prácticas nocivas. Recientemente, la creciente importancia económica de las setas y los abusos asociados a su recolección desordenada, han llevado a las administraciones a contemplar su regulación tanto en la normativa, haciendo uso de su competencia en materia forestal y del medio natural, como mediante su inclusión en los diferen-

---

3 “El titular del monte será en todos los casos el propietario de los recursos forestales producidos en su monte, incluidos frutos espontáneos, y tendrá derecho a su aprovechamiento conforme a lo establecido en esta ley y en la normativa autonómica” (Art. 36.1 de la Ley 43/2003 estatal de Montes)

tes instrumentos de planificación. Aragón, Valencia y Castilla y León son ejemplos de comunidades autónomas que han desarrollado normativa propia dirigida a la regulación del aprovechamiento de setas en aspectos tales como: prácticas prohibidas, métodos de recogida y opciones de materializar el aprovechamiento micológico en montes de utilidad pública o en aquellos montes de su propiedad. Sin embargo la posibilidad de gestión se encuentra limitada por la titularidad de la propiedad forestal lo cual excluye del ámbito de actuación de la administración a los terrenos de titularidad privada que alcanzan una proporción de superficie elevada en ciertas regiones de España, con un predominio del minifundismo y la fragmentación de las explotaciones. Esto dificulta la gestión del aprovechamiento de los hongos en este tipo de espacios forestales pues requiere contar con el consenso de los particulares; una negociación que puede resultar complicada, sobre todo en aquellas zonas donde los propietarios forestales no se encuentran asociados.

A la hora de implementar la regulación del aprovechamiento micológico, son las entidades locales, como propietarias de los territorios más productivos, las principales promotoras de experiencias de regulación. Estas iniciativas suelen tomar la forma de acotamientos micológicos creados con objeto de frenar los daños causados por los recolectores comerciales y evitar la salida masiva de un recurso propio sin que quede ninguna repercusión sobre el territorio. Estos cotos funcionan mediante un sistema de permisos que generalmente favorece a la población local frente al recolector foráneo y establece una serie de prácticas prohibidas y métodos de recolección. No obstante, los resultados obtenidos por estas experiencias en la mayor parte de los casos no resultan positivas, siendo algunos de los principales problemas la dificultad que encuentran estas entidades para correr con los gastos de vigilancia y los conflictos generados entre recolectores locales y foráneos (López et al, 2005), a los cuales la imposición de una tasa puede crear reticencias y en el peor de los casos ahuyentar a los recolectores recreativos mientras que los recolectores comerciales continúan presionando el recurso.

Frente a este tipo de experiencias, la preocupación por la conservación y perpetuación de los hongos ante una demanda social creciente ha desencadenado el desarrollo de estudios encaminados a buscar fórmulas para mejorar el aprovechamiento de este recurso. En el ámbito internacional destacan los estudios de Hosford et al (1997), Palm y Chapela (1997) y Pilz et al (1999), mientras que en el ámbito nacional sobresalen los de Proynerso (2002), Martínez (2003a) y García y Martínez (2003), procediendo la mayoría de los estudios nacionales de la provincia de Soria. Esta provincia destaca por su larga trayectoria dedicada al estudio de los recursos micológicos iniciada por el "Departamento de Investigación Forestal de Valonsadero" con el fin de garantizar una adecuada recolección y gestión del recurso que beneficiase al desarrollo económico de las comarcas forestales. En el marco de estos estudios, la regulación ordenada se presenta como una garantía de la sostenibilidad del recurso, entendiéndose como tal aquella fundamentada en una etapa de inventario previa y planificaciones establecidas en un instrumento de ordenación comarcal del recurso micológico integrado en la gestión forestal (López et al, 2005).

### 3.4 LOS HONGOS EN INICIATIVAS DESARROLLADAS DESDE LOS ÁMBITOS EUROPEO Y NACIONAL

En España, las actuaciones encaminadas a promover el aprovechamiento fúngico desde el punto de vista comercial o recreativo han sido en su mayoría desarrolladas en el marco de proyectos de financiación europea, como el programa LIFE<sup>4</sup>, la Iniciativa Comunitaria LEADER<sup>5</sup>, el programa operativo PRODER<sup>6</sup> o el programa LEONARDO DA VINCI<sup>7</sup>. No obstante, también existen experiencias nacionales desarrolladas por la Administración regional. A continuación, en el siguiente cuadro se sintetizan las principales iniciativas desarrolladas en torno a los hongos bajo el marco de los proyectos mencionados, haciendo especial hincapié en el ámbito de actuación, presupuesto, organismo beneficiario y los resultados obtenidos (ver Cuadro 1).

En todos los proyectos mencionados, los hongos han sido tomados como recurso territorial en torno al cual se han elaborado estrategias de desarrollo para su aplicación en ámbitos geográficos concretos, si bien con expectativas de conseguir modelos de aprovechamiento adaptables a otras realidades territoriales. Entre las líneas de actuación más frecuentes desarrolladas en el ámbito de estos proyectos destacan:

- *El desarrollo de modelos de aprovechamiento sostenible de los recursos micológicos*, mediante su participación en los avances legislativos y la puesta en práctica de experiencias-piloto de regulación como garantía de sostenibilidad del recurso y posible fuente de externalidades positivas para la población rural. En este sentido es de destacar el Proyecto LIFE MYAS y sus sucesivas ampliaciones. En conjunto, han conseguido desarrollar un modelo de regulación ordenada del recurso que, además de conseguir una forma viable desde el punto de vista socio-económico de asegurar la gestión sostenible, ha generado una serie de externalidades positivas tanto a nivel de comarca como para el conjunto de la provincia de Soria tales como rentas complementarias para la población local, creación de empresas de transformación de hongos y una incipiente actividad micoturística.

- *Desarrollo integral del sector micológico* mediante un esfuerzo conjunto por promover el desarrollo de iniciativas en torno a las dos principales vertientes que presentan los hongos: comercial y recreativa. La mayor parte de los proyectos mencionados no se limitan a promover una de las vías sino que fomentan el desarrollo tanto de empresas de transformación de hongos como de establecimientos

---

4 Para más información sobre el programa LIFE, consultar el portal de la Unión Europea <http://ec.europa.eu/environment/life/>

5 Para más información sobre la Iniciativa LEADER, consultar el portal de la Unión Europea [http://ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/index_es.htm)

6 Para más información sobre el Programa Operativo PRODER, consultar el portal de la Red Española de Desarrollo Rural <http://www.redr.es/acciones/proder.htm>

7 Para más información sobre el Programa Leonardo da Vinci, consultar el portal de la Unión Europea <http://europa.eu/scadplus/leg/es/cha/c11011.htm>

Cuadro 1-Principales proyectos micológicos en el ámbito

	DATOS DEL PROYECTO	RESULTADOS
<b>LIFE Revalorización de Bosques Productores de Trufas. Un ejemplo de gestión sostenible (1999-2001)</b>	Presupuesto: 486.641 € Beneficiario: Asociación Proyecto Noreste de Soria (PROYNERSO) Ámbito: Comarca Nordeste de Soria (España) Web: www.proynerso.com	- Modelo aprovechamiento sostenible de la trufa: agrupación de propietarios y borrador de legislación específica - Estudio del etiquetado de calidad de la trufa - Creación de foros de intercambio: Federación Española de Truficultores y Grupo Europeo sobre la Trufa
<b>LIFE MYAS "Micología y Aprovechamiento Sostenible" (2001-2004)</b>	Presupuesto: 1.046.000 € Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA). Ámbito: Comarca de Pinares Llanos de Soria (España) Web: www.myas.info	- Cambio social reflejado a nivel institucional y de la sociedad en general - Modelo de aprovechamiento sostenible del recurso: experiencia piloto de regulación - Creación de una oferta micoturística única en España: red de establecimientos especializados - Desarrollo de nueva cultura micológica de conservación: formación especializada y labores de sensibilización - Desarrollo integral del sector: empresas de transformación comercial de hongos y establecimientos micoturísticos.
<b>LIFE MICOVALDORBA (2001-2004)</b>	Presupuesto: 1.401.045 € Beneficiario: Asociación para el desarrollo de la Valdorba Ámbito: Comarca de Valdorba, Navarra (España) Web: www.valdorba.org	- Creación de modelo mixto de aprovechamiento de hongos: modelo turístico y modelo turístico-comercial - Diseño de proyecto de ecoturismo sostenible como posibilidad más adecuada para el desarrollo de la zona. - Elaboración de mapas de producción potencial para las especies micológicas presentes en la comarca. - Inclusión zonas truferas dentro de repoblaciones subvencionables - Inicio de desarrollo para normativa trufera

<p><b>LEADER + "Micología y Calidad" (2004-2006)</b></p>	<p>Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA).                  Ámbito: 15 comarcas forestales en regiones Obj.1 de Castilla y León (España)                  Web: www.myas.info</p>	<p>- Modelo de regulación piloto: provincia de Soria y Montaña de Teleno (León). Potencial transferibilidad del modelo al resto de la comunidad autónoma.                  - Proyecto de lonja micológica                  - Extensión de la red de establecimientos micoturísticos de calidad. Creación de un quinto distintivo de calidad para centros micológicos.                  - Consolidación de la asociación intersectorial MYAS.</p>
<p><b>LEADER + "Recursos Micológicos y Desarrollo Rural" (2006-2007)</b></p>	<p>Beneficiario: Asociación para el Desarrollo Endógeno de Almazán (ADEMA).                  Ámbito: 19 comarcas forestales en regiones Obj.1 de Castilla y León (España)                  Web: www.myas.info</p>	<p>Actualmente en progreso, con el objetivo de mejorar el modelo de gestión ya definido -modelo MYAS- y avanzar en su aplicación, incorporando nuevas actuaciones.</p>
<p><b>Programa LEONARDO DA VINCI: Proyecto MYKOS</b></p>	<p>Duración: 3 años                  Entidad Responsable: IRMA S.L. Instituto de Restauración y Medio Ambiente</p>	<p>- Desarrollo de un nuevo yacimiento de empleo en relación con la utilización sostenible de los bosques: selvicultura fúngica                  - Módulo formativo de los hongos micorrizógenos en los viveros y en la reforestación a través de la Política Agraria Común                  - Módulo de conocimiento, clasificación y determinación de los hongos comestibles y silvestres con la incorporación de nuevas tecnologías                  - Área específica de cultivo de hongos como desarrollo rural y fuente de empleo para personas discapacitadas                  - Itinerario formativo innovador para "guías micológicos" y especialistas en "micogastronomía"</p>

<p><b>Plan CUSSTA "Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía"</b></p>	<p>Año de inicio: 2001                  Órgano promotor: Junta de Andalucía                  Ámbito de actuación: las 8 provincias de la Comunidad Autónoma Andalucía                  Web: <a href="http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web/">http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web/</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creación de Inventario Micológico de Andalucía (IMBA). Delimitación de zonas de reserva de hongos e inicio de la Lista Roja andaluza.</li> <li>- Organización de eventos micológicos, edición de material divulgativo y elaboración de una exposición itinerante para la organización de jornadas locales.</li> <li>- Creación de primera lonja micológica europea en Jimena de la Frontera</li> <li>- Diseño de 8 Puntos de Información Micológica y 8 rutas setas, presentes una de cada en las 8 provincias andaluzas. Elaboración de paquetes micoturísticos</li> <li>- Avances en el borrador de una normativa andaluza</li> <li>- Spots publicitarios en la televisión autonómica</li> </ul>
--	---	---

Fuente: Elaboración propia a partir de informes finales y páginas web de los proyectos

micoturísticos. El proyecto LIFE MICOVALDORBA, definió tres modelos de uso sostenible de los hongos en su comarca: un modelo comercial dirigido a la creación de empresas de transformación de hongos, un modelo turístico-comercial mediante la integración de la producción comercial de la trufa con el sector turístico y un modelo turístico identificando un proyecto de ecoturismo como la alternativa más adecuada para las posibilidades del valle de La Valdorba. En la rama del aprovechamiento comercial es también de destacar el establecimiento de la primera lonja micológica europea en Jimena de la Frontera (Córdoba) en el ámbito del plan CUSSTA, que supone un avance en la certificación de los hongos en calidad, salubridad, ecología y origen, que a la vez pueden contribuir a garantizar que parte del valor de los recursos permanezca en las zonas productoras mediante el establecimiento de unos precios mínimos. En la rama del aprovechamiento turístico, la mayor parte de los proyectos mencionados ha adoptado esta perspectiva dentro de su modelo de aprovechamiento. Cabe destacar el ya mencionado proyecto LEADER "Micología y Calidad" como impulsor de una red de más de cien establecimientos micológicos en toda Castilla y León entre centros restaurantes, bares, alojamientos, empresas y otro tipo de servicios especializados que cuentan con el distintivo de calidad Gastromyas y que han configurando una oferta micoturística única en España.

- *Creación de una cultura micológica*, mediante el desarrollo de iniciativas de formación y sensibilización dirigidas tanto a la población en general como al personal encargado de la puesta en valor del recurso. El proyecto Mykos (2002-2004), subvencionado por el programa europeo Leonardo Da Vinci, ha supuesto una importante contribución con el desarrollo de un sistema formativo entorno a los hongos dirigido a jóvenes, mujeres, discapacitados y trabajadores de empresas forestales, agroalimentarias y artesanas, de cara a mejorar su capacidad de inserción laboral (Sánchez, 2004).

- *El fomento de tareas de investigación* dirigidas a conservación y mantenimiento de la biodiversidad del recurso fundamentalmente en el ámbito de la selvicultura fúngica, el seguimiento de producciones micológicas a largo plazo y el control de los factores de crecimiento de las especies fúngicas para su cultivo. En el marco del ya mencionado Plan CUSSTA se han llevado a cabo tareas de investigación del potencial micológico de Andalucía que se han traducido en la creación del Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA) así como la delimitación de zonas de reserva de hongos y el inicio de la Lista Roja de Setas y Trufas de Andalucía. Por otro lado es también de destacar el esfuerzo realizado por los proyectos LIFE MICOVALDORBA y el proyecto "Recursos micológicos y desarrollo rural"<sup>8</sup> por cartografiar el potencial micológico existente en sus ámbitos de actuación. Estas bases de datos constituyen una herramienta esencial para dotar al reco-

---

8 En el marco del proyecto de cooperación interterritorial "Recursos micológicos y desarrollo rural" se ha desarrollado un SIG sobre la producción, aprovechamiento y ordenación micológica actualmente en pruebas. Micodata DIF Valonsadero (Junta de Castilla y León) es un sistema de toma y gestión de datos de producción y aprovechamiento de hongos silvestres comestibles de importancia socioeconómica en Castilla y León, que pretende ofrecer servicios web actualizados de estimación y predicción de producciones al reco-

**Figura 1-** Mapa de producción bruta media por superficie de *Boletus pinophilus* en la provincia de Soria .



Fuente: MICODATA SIG “Sistema de Información Geográfico sobre producción, aprovechamiento y ordenación micológica en Castilla y León”  
<http://www.micodata.es/beta/index.html>

lector de información relativa a las producciones así como para guiar las iniciativas de ordenación y gestión de las propias especies fúngicas y los ecosistemas forestales asociados (ej. incorporación de criterios de silvicultura fúngica a los tratamientos selvícolas convencionales para estimular la producción micológica).

#### **4. EL TURISMO MICOLÓGICO COMO ALTERNATIVA SOSTENIBLE PARA MEDIO RURAL EN ESPAÑA**

##### **4.1. AUGE RECIENTE DEL MICOTURISMO EN ESPAÑA**

El turismo se ha consolidado a finales del siglo XX como una de las principales alternativas a las actividades tradicionales menos rentables en el medio rural, gracias al apoyo de la Administración y la cotización en alza de espacios de alto valor ambiental. Además con el incremento del número de turistas que se desplazan hacia las zonas rurales en su tiempo libre se configura una nueva etapa caracterizada por una demanda cada vez más segmentada y una oferta más flexible. En este contexto, la competitividad entre territorios obliga a las zonas rurales a adaptarse a estos cambios y a encontrar entre sus recursos la manera de satisfacer las

---

lector y asesoramiento técnico a la regulación y ordenación del recurso micológico forestal de la región (<http://www.micodata.es/beta/index.html>)

nuevas demandas, tomando posiciones en un mercado maduro con una gran competencia. Los hongos no han sido ajenos a este proceso puesto que, en los últimos años, han atraído a un nuevo sector de la sociedad para el cual hasta ahora habían pasado desapercibidos. Se trata de una demanda urbana que busca no tanto obtener rentabilidad comercial de su aprovechamiento sino la satisfacción de practicar esta actividad en contacto con su entorno natural y rural.

A partir de la interrelación de los factores señalados, se configura un nuevo subsector del turismo, el turismo micológico como modalidad turística a medio camino entre la naturaleza y la gastronomía, por la que el turista se desplaza para disfrutar de estos recursos en su entorno natural. Las tres componentes básicas del subsector son:

- contacto con la naturaleza: la recolección de hongos está íntimamente ligada al entorno natural donde se desarrollan. Su práctica permite no sólo aprender a identificar las especies micológicas sino también los hábitat a los que se encuentran asociadas.
- degustación gastronómica: las cualidades gastronómicas del recurso recompensan su búsqueda, pudiendo en ocasiones resultar suficiente motivación como para desplazarse al medio rural únicamente para degustarlos.
- disfrute del patrimonio rural: con frecuencia las áreas productoras se hallan en zonas rurales que atraviesan una intensa crisis si bien mantienen un rico y singular patrimonio natural y cultural. En este contexto, la creciente demanda de mercado por los hongos proporciona un “nuevo interés” hacia el medio rural en términos de desarrollo turístico y desarrollo rural en general.

El aprovechamiento de los hongos desde el punto de vista del ocio ha sido tardío en España con respecto a otros países europeos, como Italia o Francia, que cuentan con un desarrollo importante de iniciativas turísticas pioneras en torno a la trufa, muy apreciadas en ambos países. El motivo podría encontrarse en la escasa tradición micológica que, salvo excepciones notables, caracteriza a la península así como en el también desarrollo tardío del turismo rural en España con respecto a otros países europeos. En este escenario, en el la oferta de turismo rural es cada vez más compleja y diversa, el micoturismo forma parte del proceso reciente de creación de distintas modalidades turísticas y de productos turísticos complejos en estos ámbitos territoriales.

La adopción de esta nueva perspectiva en España ha sido posible gracias a la iniciativa de los proyectos ya mencionados, LIFE MYAS y sus sucesivas actualizaciones, LIFE MICOVALDORBA y Plan CUSSTA, en los cuales el turismo micológico ha constituido uno de los pilares dentro de su estrategia local de desarrollo estructurada en torno a los hongos. Anteriormente, podríamos decir que el micoturismo en España se limitaba a una afición de ámbito más bien local, con actividades organizadas fundamentalmente en el ámbito de las sociedades micológicas y con mayor implantación en las áreas de mayor tradición como Cataluña, País Vasco y Navarra.

En la actualidad, el grueso de la oferta del turismo micológico se concentra en los ámbitos territoriales de estos proyectos caracterizados por una oferta especializada, si bien aquellas otras zonas que contaban con mayor tradición como el País Vasco y Cataluña también presentan una amplia oferta de actividades más vinculada a sus festejos y costumbres locales, igualmente susceptibles de atraer turismo a estas zonas, como tradiciones como mercados, fiestas y exposiciones. Sin embargo, en los últimos años, se ha comenzado a detectar una incipiente proliferación de iniciativas al conjunto del territorio nacional promovido por la generalización de la afición micológica y la tendencia a la diversificación en la oferta del turismo en áreas rurales.

La creciente afición por los hongos experimentada en los últimos años, puede llegar a convertir al turismo micológico en una alternativa diversificadora de medio rural. Ahora bien, las actuaciones necesarias para progresar en esta dirección requieren partir de un conocimiento en profundidad de esta nueva forma de turismo en el medio rural en aspectos básicos como sectores implicados, oferta y demanda así como el conocimiento de aquellos factores que puedan influir en el desarrollo sostenible de esta actividad. Con objeto de aproximarnos a la situación actual del micoturismo en España, a continuación se analizan sus componentes básicos: oferta y demanda.

#### 4.2. ANÁLISIS DE OFERTA MICOTURÍSTICA

La oferta micoturística comprende una gama muy variada de productos capaces de atraer a un amplio segmento de la demanda. Esta misma variedad hace que se pueda hablar de características comunes y específicas a cada tipo de producto, especialmente en lo que concierne a la incidencia territorial que puedan tener en términos de desarrollo, contenido y segmento de la demanda al que va dirigido. Esta variedad de iniciativas puede estructurarse en torno a dos grandes categorías: productos micoturísticos con precio (a) y productos micoturísticos sin precio (b), tal y como muestra la siguiente tabla:

**Cuadro 2-**Estructura de la oferta micoturística

<b>PRODUCTOS TURÍSTICOS CON PRECIO</b>	<b>PRODUCTOS MICOTURÍSTICOS SIN PRECIO</b>
A1. rutas micológicas guiadas A2. paquetes micológicos A3. paquetes micológicos combinados A4. jornadas gastronómicas A5. venta de productos micológicos	B1. jornadas micológicas B2. rutas autoguiadas B3. centros especializados

Fuente: Elaboración propia

Entre el conjunto de categorías de productos presentados, los paquetes micoturísticos se presentan como un producto elaborado susceptible de tener mayor incidencia territorial debido al elevado número de agentes implicados y la posibilidad de alargar la estancia en estos territorios. Se trata de productos con precio cerrado, que generalmente oscila entre 100-300 euros por persona el fin de semana, donde la recogida de setas es complementada por otros aspectos de la micología (ej. degustación gastronómica o taller de identificación de especies) o bien combinado con otros recursos territoriales tanto naturales, como culturales o paisajísticos (ej. actividades deportivas, patrimonio arquitectónico o fotografía). Esta última combinación, además de ampliar el sector de la demanda susceptible de sentirse atraído, supone una eficaz estrategia para combatir la estacionalidad de la micología. Cabe citar como ejemplos, la empresa turística catalana *Cicloturismo i Medi Ambient, S.L.* que durante la campaña 2005-2006 contaba entre sus rutas de fin de semana para el mes de noviembre con el “Fin de semana de las setas”, una combinación de bicicleta y gastronomía por el Baix Empordà.

Por otro lado, los paquetes micoturísticos permiten establecer sinergias interesantes entre agentes territoriales que redundan en una mayor calidad del producto y en una mayor incidencia económica de la actividad. Es el caso del hotel rural Molino de Tres Grandas, situado en la localidad asturiana de Llanes, que junto con los expertos de la *Sociedad Micológica “La Corra”* organiza todos los años su Fin de Semana Micológico, en el cual se incluye una salida por los bosques de la zona y una charla al llegar al hotel donde se imparten nociones de buenas prácticas de recolección, de identificación de especies y consejos para su preparación.

Sin embargo, el encarecimiento en el precio de la actividad les acota hacia a un segmento de la demanda más exclusivo mientras que las rutas micológicas abarcan a un segmento más amplio. En este tipo de actividades, que suele constar de una salida de un día, los precios pueden variar desde 10 euros las más sencillas a 20-30 euros aquellas que incluyen curso de iniciación o degustación gastronómica. Parten de iniciativas de empresas de turismo de naturaleza, tanto urbanas como ubicadas en áreas rurales, o bien de alojamientos rurales que para su realización suelen contar con un experto micológico<sup>9</sup>. En el caso de los alojamientos rurales es de destacar la provincia de Soria por su amplia oferta entre la que cabe citar por ejemplo la *Posada Cabaña Real de Carreteros*, situada en la población soriana de Casarejos. En cuanto a las empresas turísticas, encontramos empresas de turismo de naturaleza, montañismo o análogas como por ejemplo la *Asociación Azimut* (Madrid) o *Stopstress Bilbao* (Vizcaya).

Por otro lado, los eventos abiertos como las jornadas micológicas o gastronómicas pueden suponer un importante efecto multiplicador para el conjunto de establecimientos del territorio (ej. restaurantes, alojamientos o comercios locales) así como un punto de partida para conocer otros recursos territoriales y áreas colindantes. Las jornadas micológicas constituyen en la actualidad la actividad micotu-

---

9 En ocasiones, muchas de estas iniciativas suelen partir de la propia afición de los propietarios de los alojamientos rurales lo cual puede suponer un riesgo elevado por el riesgo de toxicidad inherente a los hongos.

rística más popular. Nacidas de la actividad de las sociedades micológicas como medio de divulgación del mundo de la micología a la sociedad, en la actualidad adoptan una gran variedad de contenidos (ej. exposiciones, conferencias, salidas de recolección, mercados especializados, concursos gastronómicos y fotográficos) así como de organizadores (ej. ayuntamientos, asociaciones culturales, universidades, casas rurales etc.). Aquellas zonas con mayor tradición por los hongos son las que cuentan con mayor profusión con respecto a este tipo de eventos, como es el caso del País Vasco que destaca por su primer concurso de setas celebrado en Tolosa en 1963, así como por las jornadas micológicas organizadas anualmente por algunas de sus sociedades micológicas más antiguas como la *Sección de micología de la Sociedad de Ciencias Aranzadi* inspirada por este primer evento, la de la *Sociedad Micológica Basauri* (1974) o la de la *Sociedad Micológica de Baracaldo* (1975), cuya “Semana Micológica” alcanzó en el 2005 su trigésima edición.

Igualmente, las jornadas gastronómicas han adquirido en los últimos años especial relevancia en las áreas rurales debido a la importancia creciente de la gastronomía en la oferta turística rural. Cataluña es una de las regiones de mayor tradición micófaga de nuestro país, por ello en otoño, junto con el resto de eventos organizados en torno a los hongos, proliferan las jornadas gastronómicas. *La Cuina del Bolet de L’Berguedà* es una oferta gastronómica en torno a las setas que se mantiene a lo largo de todo el año donde participan veinticuatro restaurantes de dieciséis localidades pertenecientes a la comarca del Berguedà.

Es de destacar, la importancia de los centros especializados y las rutas autoguiadas, como infraestructuras necesarias para guiar al micoturista en su visita por el territorio en cuestiones tales como cuáles son las especies fúngicas existentes y dónde encontrarlas. Ambas iniciativas se caracterizan por su alto contenido cultural-educativo ya que promueven una adecuada valoración del recurso y el conocimiento de la función ecológica de los hongos. Las rutas autoguiadas desempeñan una importante función reguladora de flujos en términos territoriales y desde el punto de vista del comportamiento turístico. Entre las experiencias analizadas, cabe señalar la *Mancomunidad de Turismo Duero-Jalón*, que cuenta entre las posibles rutas a realizar en su región con quince sendas micológicas dotadas de una detallada descripción particular para los principales hábitats, especies comestibles que se pueden encontrar y otros aspectos de interés del patrimonio territorial. En el caso de los centros especializados, éstos suelen además constituir un punto de partida para la puesta en marcha de una variada gama de productos micoturísticos. Estos centros pueden encontrarse repartidos por la península bajo diferentes formas: centros de interpretación micológicos como por ejemplo los ubicados en Almazán (Soria), Tabuyo del Monte (León) y Aliste (Zamora), jardines micológicos como el de Priego de Córdoba (Córdoba), puntos de información micológicos repartidos por las localidades andaluzas de Siles (Jaén), Jimena de la Frontera (Cádiz) y Aracena (Huelva) y museos micológicos como el de Izanalloz (Granada), Navaleno (Soria) o Noguera (Teruel).

Por último, los mercados y comercios locales especializados en productos micológicos presentan la susceptibilidad de combinar la perspectiva turística con

la comercial. La comercialización de productos de calidad cuyo proceso de elaboración tiene lugar por completo en un mismo territorio puede llegar a resultar a su vez en atractivo turístico al identificarse el recurso con su territorio: el entorno natural, sus pueblos, sus costumbres etc... Destaca en este sentido la localidad Soriana de Burgo de Osma donde buena parte del comercio tradicional se ha visto transformado en tiendas especializadas en productos locales entre los que destacan los hongos.

En su conjunto, las iniciativas mencionadas tienen repercusiones muy positivas en los espacios donde se desarrollan puesto que tienen lugar en épocas donde la actividad turística en el medio rural es baja, resultando un complemento importante en la oferta turística global y un reclamo para aquellas zonas que se encuentren fuera de los destinos turísticos convencionales. Además, por lo general, se trata de iniciativas que no suele requerir grandes inversiones para su puesta en marcha puesto que pueden servirse de las estructuras turísticas con las que cuente el territorio. En términos de empleo generado, su puesta en marcha requiere técnicos cualificados, como guías micológicos o personal para los centros especializados. Por otro lado, la variedad de componentes que aúna el micoturismo supone la participación de un elevado número de agentes implicados entre los que podemos diferenciar empresas del sector, asociaciones micológicas y administraciones públicas.

#### 4.3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA EN EL MICOTURISMO

Esta diversidad de la oferta micológica condiciona la complejidad del perfil del micoturista que se presenta como un grupo muy heterogéneo. Así, se pueden encontrar desde micoturistas con un nivel básico o nulo de conocimientos de micología, el cual para realizar estas actividades en la naturaleza acude a los servicios turísticos mencionados, a otro tipo de micoturistas, generalmente con experiencia en el estudio de los hongos, que organizan sus viajes por su cuenta y que puede disponer o no de los servicios micoturísticos descritos o bien optar por buscar su propio alojamiento y practicar esta actividad por libre. Además es necesario diferenciar previamente entre turista y excursionista, dos categorías de demandantes con comportamientos similares pero que también muestran comportamientos diferentes: (i) Turista: aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de veinticuatro horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico y (ii) Excursionista: aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico sin pernoctar en éste.

El grupo de los excursionistas constituye un grupo muy importante dentro de la demanda micológica ya que muchas veces los desplazamientos para la práctica de esta actividad no suponen largas distancias y generalmente suelen tener lugar dentro de la propia provincia o provincias colindantes, por lo que los aficionados pueden ir y volver en el día. En algunos casos podría llegar a interpretarse incluso como un ocio residencial. Sin embargo, al generalizarse esta afición, la situación

está cambiando y cada vez son más los aficionados que se desplazan distancias más largas para visitar las zonas más ricas en este recurso lo que implica un mayor uso de servicios turísticos como comercios, bares, restaurantes y, sobretodo, de alojamiento.

A la hora de emprender el estudio del perfil de la demanda del micoturismo, nos encontramos con la ausencia de estudios previos relativos a este fenómeno. No existe ningún estudio previo, ni cualitativo ni cuantitativo, que permita extraer afirmaciones generales del perfil del micoturista en España, ni tan siquiera una aproximación a su número. Sí pueden encontrarse, no obstante, análisis a escala comarcal integrados en estudios de ordenación de los hongos en los que el micoturismo forma parte de los aspectos socioeconómicos a tener en cuenta en la planificación de los recursos micológicos. Dos de los estudios que aportan este tipo de información se centran en el caso de la Comarca de Pinares de Soria-Burgos (García y Martínez, 2003) y la Comarca de Almazán (Martínez et al, 2003b), ambas ubicadas en la provincia de Soria. Teniendo en cuenta estas limitaciones, este apartado pretende aproximarse al perfil del micoturista desde un punto de vista cualitativo mediante los resultados obtenidos a partir de entrevistas en profundidad realizadas a expertos y los estudios técnicos, proyectos e investigaciones de ámbito local.

En general, el rango de edad que comprende el perfil del micoturista es variado, pudiendo encontrar desde adultos en torno a 40 años (mayoritariamente), universitarios con interés de adquirir formación y familias con niños. Su inclusión en uno u otro grupo depender en buena medida del tipo de actividad que realicen puesto que determinan el público al que van dirigidos. Este último aspecto también va a determinar el nivel socioeconómico ya que a pesar de que la afición por los hongos atrae a personas de variada procedencia (especialmente en el caso de los excursionistas), los expertos afirmaron que aquellas que consumen los productos micoturísticos suelen pertenecer a un nivel de clase media-alta, con un nivel cultural elevado y generalmente urbana. Así en el caso de los turistas, como procedencia destacan las grandes ciudades de la península como principales emisoras, fundamentalmente Madrid, País Vasco, Cataluña y Valencia. En el caso de los excursionistas, se trata de una demanda más bien local procedente de la propia provincia o de regiones colindantes. Con respecto al comportamiento turístico, la principal afluencia de los micoturistas se produce durante los meses de otoño (septiembre a noviembre), en menor medida en primavera, y la estancia media es de fin de semana, dada la ausencia de grandes periodos vacacionales en estas fechas. En el caso particular de los excursionistas, la proximidad a la zona de visita permite ampliar el periodo de afluencia a otras épocas del año y su estancia es de un día, dado que no pernoctan en el lugar de visita. Por otro lado, aunque por lo general la demanda micoturística suele identificarse con el respecto por el medio ambiente descartando la motivación comercial, la motivación puede resultar diferente entre los turistas y los excursionistas puesto que en el caso de éstos últimos en muchas ocasiones los objetivos comercial y recreativo no se encuentran claramente delimitados. Por último y en lo referido al consumo turístico, la principal aportación del micoturismo son los beneficios indirectos generados al conjunto de servicios turís-

ticos. En relación a este aspecto los estudios llevados a cabo en la provincia de Soria muestran que un alto porcentaje de los visitantes realizaron algún gasto durante su visita y que el servicio turístico más utilizado fue la restauración (García y Martínez, 2003; Martínez et al, 2003b). Sin embargo, el gasto adicional para los turistas que supone el alojamiento, hace que el consumo turístico varíe entre el grupo de turistas y excursionistas.

#### 4.4. DIAGNÓSTICO DEL POTENCIAL DEL MICOTURISMO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL

Con objeto de determinar la viabilidad del turismo micológico como alternativa económica a desarrollar en zonas rurales desfavorecidas, se plantea un diagnóstico integrado mediante la aplicación de la técnica DAFO en el que se sintetizan las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de este nuevo subsector del turismo. Esta técnica de análisis va a permitir tener en cuenta tanto aquellos aspectos propios del aprovechamiento como los que pudieran derivar del contexto social, económico y ambiental donde se desarrolla esta actividad (ver Cuadro 3).

A continuación se plantean las principales conclusiones extraídas de la tabla, con objeto de contribuir a la clarificación del potencial del turismo micológico en el desarrollo rural.

Las principales conclusiones derivadas de los beneficios del desarrollo micoturístico en el ámbito rural identificadas:

- Supone el aprovechamiento de un recurso endógeno que hasta ahora no había redundado de forma real en el desarrollo local de las áreas productoras y que además puede contribuir a otorgar rentabilidad al monte renovando la estima de la población local hacia el medio forestal como un medio de vida
- Supone un complemento importante dentro de la oferta turística global, puesto que permite diversificar la oferta en épocas de poca afluencia turística. Además, el desarrollo de actividades micoturísticas puede resultar de foco de atracción de turistas hacia zonas que no se encuentran dentro de los destinos turísticos convencionales.
- Supone un importante efecto multiplicador para el resto de servicios del territorio que puede redundar en ingresos y nuevos puestos de empleo así como una especialización y mejora de la red de servicios turísticos.
- Contribuye a la consolidación de capital humano con formación y carácter de liderazgo susceptible de emprender nuevas iniciativas en el medio rural así como ejercer un efecto demostración para la creación de iniciativas similares con origen en el mismo territorio.

Las principales conclusiones derivadas de sus limitaciones son:

- Los requerimientos ambientales de los hongos, principalmente climáticos “obligan” a plantear al turismo micológico como una actividad complementaria, la cual, para que su contribución tenga efectos reales, deberá estar contemplada dentro de las estrategias de desarrollo de estos territorios preferentemente junto con la dimensión productiva.
- Plantear una actividad basada en el aprovechamiento de un recurso con los problemas de sobreexplotación y malas prácticas de recolección patentes en la actualidad, no puede ser entendida sin su integración en una planificación ordenada del recurso y un decidido esfuerzo dirigido a alcanzar un cambio social en la actitud hacia el mismo.
- La complejidad de los hongos y el alto riesgo que entrañan por la posibilidad de intoxicación requiere la formación de personal especializado para la organización de este tipo de iniciativas que pueda minimizar al máximo este riesgo para los potenciales consumidores. La falta de tradición micológica de la mayor parte de los territorios requerirá un mayor esfuerzo en este sentido.
- En gran medida la consolidación del micoturismo como subsector diferenciado se apoya en proyectos de financiación europea. Cabe la incertidumbre de si las estructuras creadas en el marco de los proyectos mencionados pueden funcionar por si solas o quedarán paralizadas una vez se terminen estas subvenciones.

Tabla 3 - Diagnóstico DAFO del potencial del turismo micológico

<p><b>DEBILIDADES</b></p> <p>Concentración temporal y espacial de la actividad debido a sus condicionantes ambientales: carácter necesariamente "complementario" de la actividad micoturística</p> <p>Marco legal insuficiente: riesgo de sobreexplotación y malas prácticas para el recurso</p> <p>Riesgo de intoxicación: requerimientos de formación especializada para el personal encargado de la puesta en valor del recurso</p> <p>Alta proporción de excursionistas vs turistas: menor repercusión económica en áreas productoras</p> <p>Débil tradición micológica en núcleos rurales: importante esfuerzo de sensibilización y formación requerido</p> <p>Conflictos con la propiedad forestal: ámbito de actuación fundamentalmente limitado a montes públicos</p> <p>Desconocimiento del sector: desconocimiento total de aspectos básicos como la demanda y las necesidades del micoturista</p> <p>Escasa iniciativa empresarial en el desarrollo de actividades micoturísticas en el ámbito rural: pérdida de valor añadido</p>	<p><b>FORTALEZAS</b></p> <p>Incremento del reconocimiento social del recurso: auge de la gastronomía y ocio</p> <p>Alternativa para la iniciación a la micología: disfrute de la actividad acompañado de expertos</p> <p>Perfil de turista sensibilizado con el medio ambiente</p> <p>Efectos positivos en destinos turísticos: atracción fuera de los circuitos convencionales y la ruptura de la estacionalidad de la oferta turística global</p> <p>Aprovechamiento recurso "dormido": creación de nuevos ciclos de valor añadido en el medio rural</p> <p>Actividad económica de alto valor añadido: efectos indirectos en resto de servicios del territorio</p> <p>Nuevas oportunidades de empleo: contribución al asentamiento capital humano y efecto demostración</p> <p>Revalorización del monte: protección de áreas forestales</p>
<p><b>AMENAZAS</b></p> <p>Cambio climático: uno de los principales limitantes para el futuro a largo plazo del turismo micológico</p> <p>Experiencias desordenadas de regulación: pérdida de externalidades positivas como el micoturismo</p> <p>Boom del aprovechamiento comercial: nuevas tendencias, cuadrillas de recolección y sobreexplotación del recurso</p> <p>Falta de colaboración entre el elevado número de agentes implicados: gran esfuerzo de concertación y gestión</p> <p>Recorte de subvenciones: dependencia de fondos europeos.</p>	<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <p>Creciente poder adquisitivo de la sociedad: incremento ingresos dedicados al ocio y disfrute</p> <p>Creciente valoración de la producción de calidad: identificación del producto con el territorio y diferenciación frente a otros espacios</p> <p>Saturación de población urbana: necesidad de contacto con la naturaleza</p> <p>Auge nuevas formas de turismo: diversificación del la oferta como adaptación a las nuevas demandas</p> <p>Interés de la administración: búsqueda de nuevos recursos como los aprovechamientos forestales no tradicionales</p> <p>Avances en investigación micológica: potencia el turismo micológico a la vez que garantizan su sostenibilidad.</p>

Fuente: Elaboración propia

## 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La creciente afición por los recursos micológicos experimentada en la última década ha posicionado a los hongos entre los productos forestales con mayor potencial para el desarrollo de las zonas rurales, situándose en determinadas zonas en segundo lugar de importancia tras los aprovechamientos madereros. No obstante, no ha sido hasta estos últimos años cuando se ha percibido que la dimensión recreativa de los hongos podía aumentar el potencial de los recursos micológicos de cara al desarrollo local de las zonas rurales. El previsible auge de esta actividad en los próximos años plantea la necesidad de reflexionar acerca del papel que puede ejercer esta actividad en el futuro de las áreas rurales españolas como nueva vía para fomentar la multifuncionalidad de estos espacios.

Después de haber realizado el diagnóstico integrado de su potencial y teniendo en cuenta sus limitaciones y sus consecuencias para el desarrollo del micoturismo en zonas rurales, existen una serie de factores a tener en cuenta que ofrecen buenas perspectivas para el futuro de esta actividad. Entre ellas cabe destacar el creciente valor adquisitivo de la sociedad, con un incremento de la dedicación de ingresos y tiempo al ocio, y los avances conseguidos en la investigación micológica que pueden llegar a favorecer el turismo micológico garantizando la sostenibilidad de su práctica en campos como los cultivos, la selvicultura fúngica y las experiencias de regulación. Todos estos factores hacen prever que, si las condiciones climáticas lo permiten, la evolución del micoturismo, debidamente encauzado y regulado, puede en un futuro resultar una alternativa económica para el desarrollo de las zonas rurales que, si bien debe ser complementaria puede contribuir a la diversificación de actividades deseable para el medio rural. A pesar de que todos los expertos consultados estiman un crecimiento de la actividad en los próximos años, la reciente implantación de las iniciativas y la falta de estudios previos en estos aspectos impiden aventurar datos acerca de la intensidad de este crecimiento.

En última instancia, este estudio pretende contribuir al desarrollo del turismo micológico con una serie de recomendaciones a tener en cuenta en su evolución futura de cara a garantizar la sostenibilidad de su práctica desde el punto de vista económico, social y ambiental:

1. Fomentar la combinación con otros recursos territoriales (ej. patrimonio cultural, actividades en naturaleza, gastronomía) de cara a combatir la estacionalidad y de forma secundaria ampliar el sector de demanda potencialmente interesado.

2. Promover la profesionalización del sector, dirigiendo esfuerzos hacia la formación de personal cualificado en tareas de identificación y manipulación de hongos con objeto de disminuir el riesgo de intoxicación inherente al recurso. Avances requeridos en la obtención de titulaciones estandarizadas y reconocidas en cualquiera de las zonas micológicas

3. Potenciar sinergias entre los diferentes sectores implicados en el desarrollo del micoturismo de cara a aprovechar bien las capacidades de cada uno. Es de destacar el papel que las sociedades micológicas pueden desempeñar en el desarrollo de actividades micoturísticas puesto que se trata de los agentes más familiarizados con el recurso que pueden ofrecer un servicio de calidad a los consumidores con

información bien contrastada (ej. asesoramiento a los ayuntamientos en la organización de jornadas, formación de personal, sensibilización)

4. Plantear el micoturismo en un marco de respeto por el recurso, acompañado siempre de importantes esfuerzos de sensibilización dirigidos a la población tanto local como foránea para alcanzar el cambio social que logre erradicar las prácticas insostenibles. Además en aquellas zonas sometidas a grandes presiones recolectoras se deberá plantear esta actividad en el marco de la regulación de la recolección.

5. Fomentar las actividades de investigación en torno al recurso, en campos tales como el seguimiento de las producciones fúngicas, la investigación dirigida a controlar los factores de crecimiento de las especies micológicas, la incorporación de criterios de silvicultura fúngica en la gestión forestal o la creación de las Listas Rojas de Especies Micológicas.

6. Potenciar el desarrollo integral del sector de los hongos, para lo que se deberán contar con todas las posibilidades que les brindan estos recursos tales como la recolección recreativa, comercial, los cultivos o su transformación en recursos comercializables, formando parte de la misma estrategia de desarrollo.

7. Fomentar actividades con mayor repercusión para las comunidades locales como jornadas micológicas, jornadas gastronómicas o degustaciones populares. Este tipo de eventos, además de contribuir en mayor medida a que el número de beneficiados indirectos sea mayor que en el caso de eventos aislados, pueden suponer un reclamo turístico en el caso de localidades de interior que no cuenten con otro tipo de potencialidades, y por tanto dar a conocer localidades fuera de los destinos turísticos convencionales.

8. Adecuar el territorio a las necesidades del micoturista con una serie de estructuras que guíen al visitante en su visita en cuestiones como: qué pueden ver, qué se puede hacer o dónde dirigirse (ej. itinerarios micológicos, centros de visitantes, puntos de información, paneles informativos, edición de folletos y guías micológicas locales).

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- DE DIEGO CALONGE, F. (1990): *Setas (hongos): guía ilustrada*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid
- FAO (1992): *Productos forestales no madereros: posibilidades futuras*, Estudio FAO Montes n° 97
- FAO (2004): *Los hongos silvestres comestibles: perspectiva global de su uso e importancia para la población*, Productos forestales no madereros n° 17, FAO
- GARCÍA ASENSIO, J.M. (2004): *Los aprovechamientos micológicos en España. Régimen jurídico*, Dykinson, 214 págs.
- GARCÍA ROLLÁN, M. (2006): *Manual para buscar setas*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 6ª Edición corregida, 454 págs.
- GARCÍA, R. Y MARTÍNEZ, F. (2003): "Ordenación del recurso micológico en la comarca de Pinares de Soria-Burgos". En *Actas del XII Congreso Forestal Mundial*. Québec. Canadá. Vol B., págs. 319-320.

- LÓPEZ, M., MARTÍNEZ, F., MOLINA, M., HERNÁNDEZ, A. y LUCAS, J.A. (2005): *Balance socioeconómico y funcional del primer año de aplicación de la experiencia piloto de regulación de la recolección de setas en montes de U.P. de la Zona de Pinares de Almazán*. Documento técnico del proyecto LIFE MYAS.
- MARTÍNEZ, F., GINER, M y LUCAS, J.A. (2003): "Propuesta para la regulación del aprovechamiento micológico en montes de Utilidad Pública de la zona de Pinares de Almazán (Soria)". En *Actas del I Congreso Nacional de Micología Forestal Aplicada*, Soria.
- MARTÍNEZ, F., GINER, M., TEJEDOR, C., CAMPO, J., FRANCÉS, D., MUÑOZ, E. (2003b): "Primeros resultados del estudio del aprovechamiento micológico a partir de encuestas en la zona MYAS (Soria): recolección, micoturismo y ordenación del recurso." En *I Congreso Nacional de Micología Forestal Aplicada*, Soria.
- SÁNCHEZ, J.A. (coord) (2004): *Los hongos: Manual y Guía Didáctica de Micología*, IRMA S.L, León, 750 págs.