



# dossier de prensa



SELECCIÓN DE LAS NOTICIAS DE SU INTERÉS

PUBLICADAS EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN ESCRITOS

Fecha	Titular/Medio	Pág.	Docs.
13/06/11	ZAMORA APORTA UNA DE LAS 18 ÁREAS MICOLÓGICAS DEL PROYECTO MICOSYLVA / EL ADELANTO DE ZAMORA	4	1
12/06/11	LA REGIÓN APORTA 4 DE LAS 18 ÁREAS MICOLÓGICAS DEL PROYECTO MICOSYLVA / EL ADELANTO DE SALAMANCA	5	1
12/06/11	MICOSYLVA VALORIZA UNA RED DE 18 ÁREAS INTERNACIONALES / EL MUNDO-DIARIO DE SORIA	6	1
12/06/11	CUATRO ÁREAS REGIONALES SON PARTE DEL PROYECTO EUROPEO MICOSYLVA / HERALDO DE SORIA	7	1
12/06/11	CASTILLA Y LEÓN APORTA CUATRO DE LAS 18 ÁREAS DEL PROYECTO EUROPEO MICOSYLVA / LA CRONICA DE LEON	8	1
11/06/11	->GESTION FORESTAL EL POTENCIAL MICOLÓGICO ALCANZA 65 MILLONES DE EUROS / EL MUNDO DE CASTILLA Y LEON (LA POSADA)	9	1
11/06/11	EL TURISMO MICOLÓGICO ATRAE A MÁS DE 40.000 VISITANTES AL AÑO A LA REGIÓN / LA RAZON (NACIONAL) ED CASTILLA Y LEON	10	1
10/06/11	MEDIO AMBIENTE LOS RECURSOS MICOLÓGICOS GENERAN 65 MILLONES / DIARIO DE AVILA	11	1
10/06/11	LOS RECURSOS MICOLÓGICOS GENERAN 65 MILLONES / DIARIO DE BURGOS	12	1
10/06/11	LOS RECURSOS MICOLÓGICOS GENERAN 65 MILLONES / DIARIO PALENTINO	13	1
10/06/11	LOS RECURSOS MICOLÓGICOS GENERAN 65 MILLONES / DIARIO PALENTINO	14	1
10/06/11	RUIZ AFIRMA QUE LA COMUNIDAD SÓLO COMERCIALIZA EL 17% DE SU MICOLOGÍA / EL ADELANTO DE SALAMANCA	15	1
10/06/11	RUIZ AFIRMA QUE LA COMUNIDAD SÓLO COMERCIALIZA EL 17% DE SU MICOLOGÍA / EL ADELANTO DE ZAMORA	16	1
10/06/11	LOS RECURSOS MICOLÓGICOS GENERAN 65 MILLONES / EL DIA DE VALLADOLID	17	1
10/06/11	LA MICOLOGÍA COMO REFERENTE REGIONAL / EL MUNDO-DIARIO DE SORIA	18	1
10/06/11	ELRETODELAMICOLOGÍA ES SU COMERCIALIZACIÓN / EL NORTE DE CASTILLA	19	1
10/06/11	HMYASSE EXTIENDE A 137.000 HA EN LA COMUNIDAD / HERALDO DE SORIA	20	1
10/06/11	LA COMUNIDAD SÓLO COMERCIALIZA ELL7%DESUS RECURSOS MICOLÓGICOS / LA CRONICA DE LEON	21	1
10/06/11	LOS RECURSOS MICOLÓGICOS DE LA REGIÓN GENERAN CADA AÑO MÁS DE 65 MILLONES / LA RAZON (ED. CASTILLA Y LEON)	22	1

## CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Fecha	Titular/Medio	Pág.	Docs.
09/06/11	EXPERTOS EN MICOLOGÍA FORESTAL DE DIEZ PAÍSES SE DAN CITA EN VALLADOLID / EL NORTE DE CASTILLA	23	1
09/06/11	40 EXPERTOS SE DAN CITA EN UN SIMPOSIO SOBRE MICOLOGÍA / HERALDO DE SORIA	24	1
04/06/11	POR UN MICOLOGÍA SOSTENIBLE / EL MUNDO DE CASTILLA Y LEON (LA POSADA)	25	1

## 01 MEDIO AMBIENTE CYL

Fecha	Titular/Medio	Pág.	Docs.
03/06/11	ESCUELA DE MICÓLOGOS / LA OPINION-EL CORREO DE ZAMORA	27	1



# CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

SELECCIÓN DE LAS NOTICIAS DE SU INTERÉS





## Zamora aporta una de las 18 áreas micológicas del proyecto Micosylva

ICAL  
VALLADOLID

El proyecto Micosylva ha permitido poner en valor una red internacional de 18 áreas experimentales con iniciativas pioneras de gestión silvícola del recurso micológico en distintos tipos de bosques del sudoeste europeo, de las que cuatro se desarrollan en Castilla y León. El director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Consejería de Medio Ambiente, Fernando Martínez-Peña, hizo balance de esta iniciativa dirigida a promover en Europa una gestión forestal sostenible que valore las funciones ecológicas y socioeconómicas de

los hongos silvestres comestibles, en el marco del Simposio Internacional *Gestión forestal del recurso micológico* que se cerró el fin de semana en Valladolid.

El Gobierno regional reformó, a través de un comunicado, de que en Castilla y León se han creado cuatro áreas: una en los pinares de Urbión productores de *boletus edulis*, otra en los pinares llanos de Soria productores de niscalos, otra en los encinares truferos sorianos y finalmente una cuarta en los jarales productores de *boletus edulis* de la comarca zamorana de Aliste. Todos estos hábitat tienen "una enorme importancia desde el punto de vista ecológico y pro-



Jornadas Micológicas celebradas en Zamora hace unos meses.

J. L. LEAL

ductivo en nuestra región".

Las restantes regiones participantes, han establecido áreas *micosylvodemosnrativas* en otros

bosques productores de hongos silvestres comestibles (hayedos, castañares, robledales y encinares) de Navarra, Cataluña, Aquitania y Midi-Pyrénées en Francia y Alentejo en Portugal.

Esta red de 18 áreas, además de banco experimental y demostrativo para científicos y gestores del medio natural, ha servido en cada caso como un referente formativo de cómo gestionar el recurso micológico en cada territorio.

### Financiación europea

La iniciativa ha sido financiada dentro del programa europeo Interreg IB Sudoe con 1,8 millones de euros y el patrocinio de ocho socios europeos y 24 asociados de la Unión Europea, Estados Unidos y Canadá.

El proyecto Micosylva ha supuesto también la creación de un Comité Científico Internacional, compuesto por una treintena de expertos de todo el mundo. ■



## La región aporta 4 de las 18 áreas micológicas del proyecto Micosylva

ICAL  
VALLADOLID

El proyecto Micosylva ha permitido poner en valor una red internacional de 18 áreas experimentales con iniciativas pioneras de gestión silvícola del recurso micológico en distintos tipos de bosques del sudoeste europeo, de las que cuatro se desarrollan en Castilla y León. El director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Consejería de Medio Ambiente, Fernando Martínez-Peña, hizo balance de esta iniciativa dirigida a promover en Europa una gestión forestal sostenible que valore las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles, en el marco del Simposio Internacional *Gestión forestal del recurso micológico* que se cerró ayer en Valladolid.

El Gobierno regional informó, a través de un comunicado, de que en Castilla y León se han creado cuatro áreas: una en los pinares de Urbión productores de *Boletus edulis*, otra en los pinares llanos de Soria productores de niscalos, otra en los encinares truferos sorianos y finalmente una cuarta en los jarales productores de *Boletus edulis* de la comarca zamorana de Aliste. Todos estos hábitat tienen "una enorme importancia desde el punto de vista ecológico y productivo en nuestra región".

### Áreas 'micosylvodemostrativas'

Las restantes regiones participantes, han establecido áreas *micosylvodemostrativas* en otros bosques productores de hongos silvestres comestibles (hayedos, castañares, robledales y encinares) de Navarra, Cataluña, Aquitania y Midi-Pyrénées en Francia y Alentejo en Portugal. Esta red de 18 áreas, además de banco experimental y demostrativo para científicos y gestores del medio natural, ha servido en cada caso como un referente formativo de cómo gestionar el recurso micológico en cada territorio.

La iniciativa ha sido financiada dentro del programa europeo Interreg IB Sudoeste con 1,8 millones de euros y el patrocinio de ocho socios europeos y 24 asociados de la UE, Estados Unidos y Canadá. El proyecto Micosylva ha supuesto también la creación de un Comité Científico Internacional, compuesto por una treintena de expertos de todo el mundo. ■



Dos boletus recogidos en montes sorianos en la última campaña micológica. / VALENTÍN GUISANDE

# Micosylva valoriza una red de 18 áreas internacionales

Martínez-Peña hace balance del proyecto de investigación que en Soria ha experimentado en Urbión, encinares y pinares bajos

**Soria**  
El director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero, perteneciente a la Consejería de Medio Ambiente, Fernando Martínez Peña, hizo balance ayer del proyecto Micosylva, una iniciativa que aborda los resultados de investigación con el objetivo de promover en Europa una gestión multifuncional y sostenible de los bosques. Un proyecto que preconiza la integración y la puesta en valor de las funciones ecológicas y también socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles.

Según Martínez-Peña, Micosylva permitió poner en valor una red internacional de 18 áreas *micosylvo-demonstrativas* experimentales, donde se llevaron a cabo actuaciones pioneras de gestión silvícola de los hongos en distintos tipos de bosques del sudoeste europeo.

En Castilla y León se crearon cuatro áreas, la primera de ellas en los montes de Urbión donde se recogen *Boletus Edulis*, otra en los pinares llanos de Soria, productores de niscalos, la tercera en encinares truferos también de la provincia y una última, en Zamora, en la de-



Fernando Martínez-Peña. / U.S.

marcación de Aliste. Los cuatro territorios son acreedores de una gran importancia ecológica y productiva en la Comunidad. Completan la relación áreas de Navarra, Cataluña, la zona portuguesa de Alentejo y Midi-Pyrénées en Francia. Todas ellas han servido como un referente formativo en la gestión el recurso micológico en función de cada territorio y también para la creación de un banco experimental y demostrativo para científicos y gestores de los recursos.

Además, otro de los avances producidos por Micosylva supuso la creación de un Comité Científico Internacional, con treinta expertos de todo el mundo sobre micología forestal, clave en el asesoramiento, seguimiento y evaluación de las acciones del proyecto. Igualmente, en todas las áreas mencionadas se han constituido comités técnicos y grupos de trabajo compuestos por gestores del medio natural con el fin de dinamizar el modelo de gestión, adaptándolo a las características de cada territorio.

A resultados de las actuaciones de formación y difusión del proyecto se elaboraron manuales específicos para cada una de las áreas o regiones participantes. En la Comunidad, la Consejería de Medio Ambiente acaba de editar el 'Manual para la Gestión del Recurso Micológico Forestal en Castilla y León', con la coordinación del centro de Valonsadero y la Cátedra de Micología de la Universidad de Valladolid. A través de 25 capítulos, 40 autores, en su mayoría de la región, reseñan los avances del programa de micología auspiciado por el Gobierno autónomo.



## Cuatro áreas regionales son parte del proyecto europeo Micosylva

El territorio forestal soriano es pionero en la producción micológica y la recolección de hongos silvestres comestibles, entre ellos los apreciados boletus, niscalos y trufas

VALLADOLID. El proyecto Micosylva ha permitido poner en valor una red internacional de 18 áreas experimentales con iniciativas pioneras de gestión silvícola del recurso micológico en distintos tipos de bosques del sudoeste europeo, de las que cuatro se desarrollan en Castilla y León. El director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Consejería de Medio Ambiente, Fernando Martínez-Peña, hizo balance de esta iniciativa dirigida a promover en Europa una gestión forestal sostenible que valore las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles, en el marco del Simposio Internacional 'Gestión forestal del recurso micológico' que se cerró ayer en Valladolid.

El Gobierno regional informó, a través de un comunicado, de que en Castilla y León se han creado cuatro áreas: una en los pinares de Urbión productores Boletus edulis, otra en los pinares llanos de Soria productores de niscalos, otra en los encinares truferos sorianos y finalmente una cuarta en los jarales productores de Boletus edulis de la comarca zamorana de Aliste. Todos estos hábitat tienen «una enorme importancia desde el punto de vista ecológico y productivo en nuestra región».

Las restantes regiones participantes, han establecido áreas micosylvodemosntrativas en otros bosques productores de hongos silvestres comestibles (hayedos, castañares, robledales y encinares) de Navarra, Cataluña, Aquitania y Midi-Pyrénées en Francia y Alentejo en Portugal. Esta red de 18 áreas, además de banco experimental y demostrativo para científicos y gestores del medio natural, han servido como un referente formativo de cómo gestionar el recurso micológico.



Demostración de búsqueda de trufas con perro en Abejar. ©ORTEGA/ICAL

### SORIA

Los pinares de Urbión productores de Boletus edulis, los pinares llanos recolectores de niscalos y los encinares truferos son tres de las cuatro áreas que se incluyen en el proyecto Micosylva.

El modelo Myas comenzó con la experiencia piloto en 2003 en la comarca de pinares de Almazán y se ha extendido a la Comunidad.

El proyecto se coordina científicamente desde el Centro de Investigación Forestal de Valonsadero.

La iniciativa ha sido financiada dentro del programa europeo Interreg IB Sudoe ha con 1,8 millones de euros y el patrocinio de ocho socios europeos y 24 asociados de la UE, Estados Unidos y Canadá. El proyecto Micosylva ha supuesto también la creación de un Comité Científico Internacional, compuesto por una treintena de expertos de todo el mundo en materia de micología forestal, clave en el asesoramiento, seguimiento y evaluación de las acciones del proyecto. Igualmente, en cada una de las regiones participantes se han constituido comités técnicos regionales y grupos de trabajo compuestos por gestores del medio natural, científicos y técnicos de cada región con el fin de dinamizar el cambio de mo-

dolo de gestión adaptándolo a las particularidades de cada territorio.

Paralelamente, el proyecto Micosylva ha realizado numerosas acciones de formación, difusión y sensibilización, que se han difundido a través de la página web [www.micosylva.com](http://www.micosylva.com). Las actuaciones se han traducido también en la elaboración de sendos manuales adaptados a las particularidades de cada una de las regiones participantes. Además, se ha elaborado el libro titulado 'Manual para la Gestión del Recurso Micológico Forestal en Castilla y León', coordinado desde el Centro de Investigación Forestal de Valonsadero y la Cátedra de Micología de la UVA.

ICAL





## MEDIO AMBIENTE

# Castilla y León aporta cuatro de las 18 áreas del proyecto europeo Micosylva

■ Se trata de mejorar el aprovechamiento del recurso micológico

Ical Valladolid

El proyecto Micosylva ha permitido poner en valor una red internacional de 18 áreas experimentales con iniciativas pioneras de gestión silvícola del recurso micológico en distintos tipos de bosques del sudoeste europeo, de las que cuatro se desarrollan en Castilla y León. El director del Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Consejería de Medio Ambiente, Fernando

Martínez-Peña, hizo balance de esta iniciativa dirigida a promover en Europa una gestión forestal sostenible que valore las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres comestibles, en el marco del Simposio Internacional 'Gestión forestal del recurso micológico'.

El Gobierno autonómico informó, a través de un comunicado, de que en Castilla y León se han creado cuatro áreas: una en los pinares de Urbión productores *Boletus edulis*, otra en los pinares llanos de Soria productores de níscales, otra en los encinares truferos sorianos y finalmente una cuarta en los jarales productores

de *Boletus edulis* de la comarca zamorana de Aliste. Todos estos hábitat tienen "una enorme importancia desde el punto de vista ecológico y productivo".

Las restantes zonas participantes han establecido áreas micosylvodemosntrativas en otros bosques productores de hongos silvestres comestibles (hayedos, castañares, robledales y encinares) de Navarra, Cataluña, Aquitania y Midi-Pyrénées en Francia y Alentejo en Portugal. Esta red de 18 áreas, además de banco experimental y demostrativo para científicos y gestores del medio natural, ha servido en cada caso como un referente formativo de

cómo gestionar el recurso micológico en cada territorio.

La iniciativa ha sido financiada dentro del programa europeo Interreg IB Sudoe ha con 1,8 millones de euros y el patrocinio de ocho socios europeos y 24 asociados de la UE, Estados Unidos y Canadá. El proyecto Micosylva ha supuesto también la creación de un Comité Científico Internacional, compuesto por una treintena de expertos de todo el mundo en materia de micología forestal, clave en el asesoramiento, seguimiento y evaluación de las acciones del proyecto. Igualmente, en cada una de las zonas participantes se han constituido comités técnicos y grupos de trabajo compuestos por gestores del medio natural, científicos y técnicos con el fin de dinamizar el cambio de modelo de gestión. ✖



## → GESTION FORESTAL

### EL POTENCIAL MICOLÓGICO ALCANZA 65 MILLONES DE EUROS

Castilla y León tiene potencial para alcanzar los 65 millones de euros al año mediante la comercialización de hongos, según explicaron esta semana en el Simposio Internacional de Gestión Forestal del Recurso Micológico, que acoge Valladolid. Las jornadas reunieron a 223 representantes de diez países de Europa y de América con el objetivo de compartir conocimientos sobre el aprovechamiento sostenible de hongos comestibles.

La Comunidad cuenta con varias de las especies más apreciadas por los amantes de los hongos, como son boletus, trufas y níscalos, con una producción anual que ronda las 31.000 toneladas.

Sin embargo, solo se comercializa una parte de esta producción, pese a que «en un año bueno» se podría llegar a vender cerca de 17.000 toneladas de hongos comestibles, por un valor cercano a los 65 millones de euros, según los cálculos de la consejera de Medio Ambiente en funciones, María Jesús Ruiz.

Más de la mitad de la población rural de zonas con abundancia de hongos se implica en su recolección, pero solo el 14% se dedica a la comercialización.

En estas zonas, 36 empresas, la mayoría pymes, se dedican a esta comercialización, generando empleo mayoritariamente femenino.

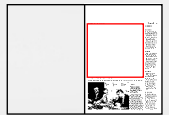
La consejera destacó, además, el valor del turismo que atraen



Jornada de apertura del simposio celebrado estos días en Valladolid. /ICAL

los hongos, unido a su atractivo gastronómico, y las iniciativas pioneras como las lonjas puestas en marcha en Soria, que fijan en cada zona los precios. Además,

la marca de garantía de estos hongos ha contribuido a su mayor penetración en importantes mercados como el catalán o el madrileño.



## CASTILLA Y LEÓN

# El turismo micológico atrae a más de 40.000 visitantes al año a la región

## Cada año se comercializan 17.000 toneladas de hongos en la comunidad

**Más de 40 expertos de todo el mundo en micología forestal se dan cita en un simposio en Valladolid.**

Javier Blanco

VALLADOLID- Lamicología está de moda. Y más, en Castilla y León, una de las regiones más importantes en todo el mundo en este tipo de recursos. Las cifras hablan por sí solas. En un año de producción micológica normal, esta comunidad es visitada por 40.000 turistas generando casi 120.000 pernactaciones y unos ingresos de 4,6 millones de euros.

Unos datos que se ponían sobre la mesa durante el simposio internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico que se celebra hasta hoy en la capital vallisoletana. La vicepresidenta primera y consejera de Medio Ambiente de Castilla y León, María Jesús Ruiz, indicaba que en la actualidad la producción media anual bruta alcanza las 31.000 toneladas, de las que tan sólo una pequeña parte se recolectan y comercializan. Y es que, en la actualidad, la



Eduardo Margareto/ical

La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, durante la inauguración del simposio internacional «Gestión forestal del recurso micológico»

recolección de setas implica al 54 por ciento de la población rural de Castilla y León.

En años de climatología favorable se pueden llegar a comercializar 17.000 toneladas de hongos silvestres, lo que supone una generación potencial de rentas directas a los recolectores de 65 millones de euros.

Respecto al simposio internacional, que cuenta con la presen-

### CIFRAS

**La renta directa de los recolectores de Castilla y León llegará a los 65 millones**

cia de 40 expertos de la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y Suiza y la asistencia de más de 200 personas, se plantean como objetivos sensibilizar sobre la importancia ecológica y socioeconómica del binomio hongos-bosque, así como dar a conocer los últimos avances científicos con el fin de enriquecer los actuales modelos selvícolas.



## MEDIO AMBIENTE

### Los recursos micológicos generan 65 millones

■ La consejera en funciones, María Jesús Ruiz, sostuvo que el reto de la micología pasa por fomentar su comercialización, que ahora supone el 17% del total de lo que se recoge y que genera 65 millones.





## MEDIO AMBIENTE

### Los recursos micológicos generan 65 millones

■ La consejera en funciones, María Jesús Ruiz, sostuvo que el reto de la micología pasa por fomentar su comercialización, que ahora supone el 17% del total de lo que se recoge y que genera 65 millones.





## MEDIO AMBIENTE

### Los recursos micológicos generan 65 millones

■ La consejera en funciones, María Jesús Ruiz, sostuvo que el reto de la micología pasa por fomentar su comercialización, que ahora supone el 17% del total de lo que se recoge y que genera 65 millones.





## MEDIO AMBIENTE

### Los recursos micológicos generan 65 millones

■ La consejera en funciones, María Jesús Ruiz, sostuvo que el reto de la micología pasa por fomentar su comercialización, que ahora supone el 17% del total de lo que se recoge y que genera 65 millones.





## Ruiz afirma que la Comunidad sólo comercializa el 17% de su micología

ICAL  
VALLADOLID

La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, sostuvo ayer que el reto de la micología en Castilla y León pasa por fomentar la comercialización de este recurso, que en la actualidad apenas supone el 17% del total que lo que se recoge. Así lo expuso en la inauguración del Simposio Internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico, que se celebra en Valladolid hasta mañana y en el que se dan cita 223 participantes de diez países y 40 expertos de cuatro estados para debatir y ahondar en sus experiencias, ya que la micología es "uno de los grandes valores y activos". En concreto, explicó que el 54 por ciento de la población de Castilla y León se ocupa en este sector en las épocas de recolección, aunque solo se comercializa el 17 por ciento, que genera unos 65 millones de euros adicionales. ■





## Ruiz afirma que la Comunidad sólo comercializa el 17% de su micología

ICAL

VALLADOLID

La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, sostuvo ayer que el reto de la micología en Castilla y León pasa por fomentar la comercialización de este recurso, que en la actualidad apenas supone el 17% del total que lo que se recoge. Así lo expuso en la inauguración del Simposio Internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico, que se celebra en Valladolid hasta mañana y en el que se dan cita 223 participantes de diez países y 40 expertos de cuatro estados para debatir y ahondar en sus experiencias, ya que la micología es "uno de los grandes valores y activos". En concreto, explicó que el 54 por ciento de la población de Castilla y León se ocupa en este sector en las épocas de recolección, aunque solo se comercializa el 17 por ciento, que genera unos 65 millones de euros adicionales. ■



## MEDIO AMBIENTE

### Los recursos micológicos generan 65 millones

■ La consejera en funciones, María Jesús Ruiz, sostuvo que el reto de la micología pasa por fomentar su comercialización, que ahora supone el 17% del total de lo que se recoge y que genera 65 millones.





En el centro, la consejera de Medio Ambiente, con Mario Honrubia de Mycosilva (izda.) y Gregorio Montero, de la Sociedad Española de Ciencias Forestales.

## La micología como referente regional

La consejera de Medio Ambiente inaugura en Valladolid un encuentro internacional sobre la micología y los recursos que aporta esta actividad en la Comunidad

ICAL / Soria  
La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, aseguró que el reto de la micología en Castilla y León pasa por fomentar la comercialización de este recurso, que actualmente apenas supone el 17% del total de lo que se recolecta. Así lo expuso en la inauguración ayer del Simposio Internacional de Gestión Forestal del Recurso Micológico, que se celebra en Valladolid hasta mañana sábado, y en el que se han dado cita un total de 223 participantes de diez países y 40 expertos de cuatro estados para debatir y ahondar en sus experiencias, ya que la micología es «uno de los grandes valores y activos» que tiene la Comunidad.

Así, Ruiz explicó que el 54% de la población castellano y leonesa se ocupa en el sector durante la recolección, aunque solo se comercializa el 17%, que genera unos 65 millones de euros adicionales. Por ello aseguró que «se abre un gran horizonte» si se consigue aumentar la comercialización a través, por ejemplo, de las lonjas. En este sentido, incidió en el especial hincapié en la apuesta de la Junta por este recurso y por dar todas las garantías de gestión y co-

mercialización, lo que puede generar unas rentas «muy importantes en Castilla y León».

### Soria capta 1M€ al año en micoturismo

Por delante de León, Segovia y Salamanca, la provincia capta más de un millón de euros en el turismo micológico, según afirmó ayer el profesor de la UVA, Pablo de Frutos, quien también se refirió a esta actividad como «complementaria» al turismo de otoño y primavera, pudiéndose acoplar a «actividades económicas del medio rural». Además indicó que produce 120.000 pernoctaciones en la región, con 40.000 turistas, generadores en la región de 4,6 millones de euros cada año.

Y es que la regulación y la producción micológica, según Ruiz, arrancó en Soria y ya se ha extendido a otras siete provincias de la Comunidad, con más de 137.000 hectáreas de estudio y regulación. No obstante insistió en que hay que «dar un paso más», refiriéndose a la comercialización, ya que un año de buenas condiciones meteorológicas se pueden superar las 17.000 toneladas de hongos comestibles. Junto a ello, la región cuenta con las especies más apreciadas, como boletus, trufas y niscalos, que tienen gran capacidad de crecimiento. Sin embargo, la producción media anual puede alcanzar las 31.000 toneladas. Siguiendo en su disertación,

Ruiz subrayó el carácter pionero del proyecto Myas RC 'Regulación y comercialización del recurso micológico en Castilla y León', que tiene como fundamento la ordenación del aprovechamiento de los hongos silvestres comestibles como fuente de desarrollo rural, consolidando la Comunidad co-

La regulación micológica se inició en Soria y está ya en 7 provincias de la región

La micología fija población rural por el empleo femenino que genera

mo «referente internacional» en materia de desarrollo sostenible.

Así mismo, la consejera destacó también su papel desde la óptica del desarrollo rural por su contribución a fijar población mediante el empleo femenino generado por las 36 empresas del ramo en la Comunidad, añadiendo a ello el ser «uno de los grandes recursos turísticos» en la región, el denominado micoturismo, que en estos ocho años de experiencia se «está multiplicando». «Todo ello conforma un gran proyecto de oferta que tiene en la micología y en sus especiales valores y características, sobre todo el de la calidad, uno de los grandes activos».

El simposio está organizado por la Consejería de Medio Ambiente en el marco del proyecto Interreg IVS Sudor Mycosilva para la promoción en Europa de una gestión sostenible que integre y ponga en valor las funciones ecológicas y socioeconómicas de los hongos silvestres sostenibles.

Las tres jornadas en las que se desarrolla el encuentro están estructuradas en siete sesiones temáticas de ponencias y mesas redondas donde se difundirán los últimos conocimientos científicos sobre ecología, producción, diversidad y gestión sostenible del recurso micológico.



## El reto de la micología es su comercialización

### MEDIO AMBIENTE

:: **EL NORTE.** La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, sostuvo ayer que el reto de la micología en Castilla y León pasa por

fomentar la comercialización de este recurso, que en la actualidad apenas supone el 17% del total de lo que se recoge. Así lo expuso en la inauguración del Simposio Internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico, que se celebra en Valladolid hasta el sábado.



## El Myas se extiende a 137.000 ha en la Comunidad

SORIA. La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, explicó que la regulación y producción micológica que arrancó en Soria ya se ha extendido a otras siete provincias de la Comunidad, con más de 137.000 hectáreas objeto de estudio y regulación. No obstante insistió en que hay que «dar un paso más» que es de la «comercialización», ya que en un año con buenas condiciones climatológicas la producción puede superar las 17.000 toneladas que pueden comercializarse. Ruiz sostuvo ayer en Valladolid que el reto de la micología en Castilla y León pasa por fomentar la comercialización de este recurso, que en la actualidad apenas supone el 17% del total que lo que se recoge. Así lo expuso en la inauguración del Simposio Internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico, en el que se dan cita 223 participantes de diez países y 40 expertos para debatir sobre sus experiencias, ya que la micología es «uno de los grandes valores y activos» que tiene la Comunidad dentro la gestión forestal.

En concreto, explicó que el 54% de la población se ocupa en el sector en las épocas de recolección, aunque solo se comercializa el 17%, que genera unos 65 millones adicionales. Por eso, dijo, se «abre un gran horizonte» si se consigue aumentar la comercialización, a través, por ejemplo, de las lonjas.

ICAL



## CONSUMO

### La comunidad sólo comercializa el 17% de sus recursos micológicos

□ Castilla y León ingresa por esta actividad 4,6 millones y 40.000 viajeros

lcal Valladolid

La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, sostuvo ayer que el reto de la micología en Castilla y León pasa por fomentar la comercialización de este recurso, que en la actualidad apenas supone el 17% del total que lo que se recoge. Así lo expuso en la inauguración del Simposio Internacional Gestión Forestal del Recurso Micológico, que se celebra en Valladolid hasta mañana sábado y en el que se dan cita 223 participantes de diez países y 40 expertos de cuatro estados para debatir y ahondar en sus experiencias, ya que la micología es "uno de los grandes valores y activos" que tiene la Comunidad dentro la gestión forestal.

En concreto, explicó que el 54% de la población de Castilla y León se ocupa en este sector en las épocas de recolección, aunque solo se comercializa el 17%, que genera unos 65 millones de euros adicionales. Por eso, dijo, se "abre un gran horizonte" si se consigue aumentar la comercialización, a través, por ejemplo, de las lonjas.

Por eso, quiso hacer especial hincapié en la apuesta de la Junta por este recurso y por dar todas las garantías de gestión y de comercialización para el consumidor y para los mercados exteriores que aprecian mucho este recurso y que pueden generar unas rentas "muy importantes en Castilla y León".

En este sentido, Ruiz recordó que se trata de "una de las riquezas del patrimonio forestal" y mantuvo que hay "seguir incidiendo en la valorización del recurso", al tiempo que en "su gestión sostenible en el conjunto de los montes de Castilla y León".

#### 137.000 hectáreas

La consejera explicó que la regulación y producción micológica arrancó en Soria y ya se ha extendido a otras siete provincias de la comunidad, con más de 137.000 hectáreas objeto de estudio y regulación. No obstante insistió en que hay que "dar un paso más" que es de la "comercialización", ya que en un año con buenas condiciones climatológicas la producción de hongos comestibles puede superar las 17.000 toneladas. ❧



□ MEDIO AMBIENTE

# Los recursos micológicos de la Región generan cada año más de 65 millones

Marís Jesús Ruiz abre en Valladolid un simposio internacional sobre este sector

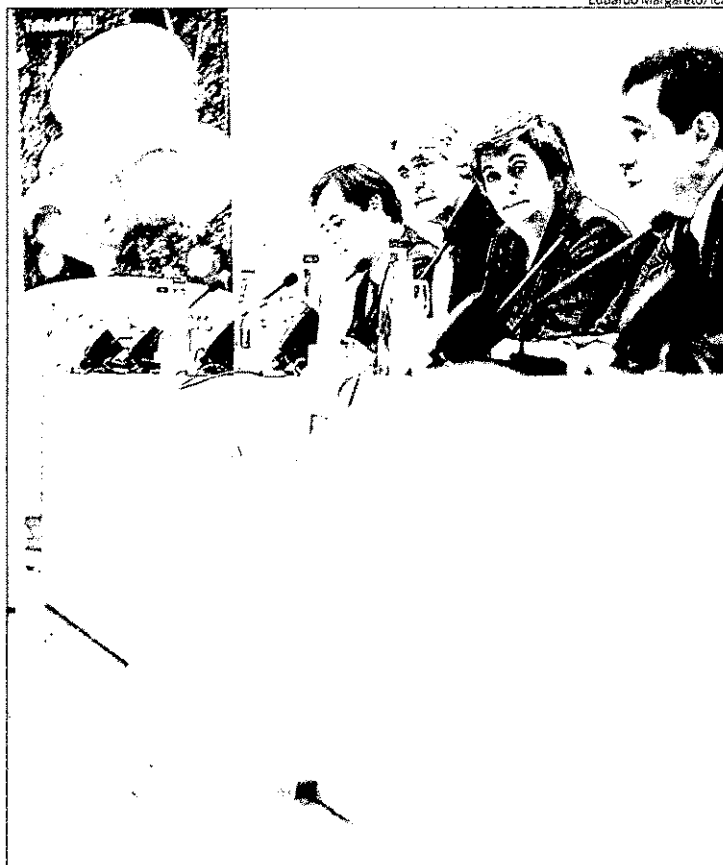
**La vicepresidenta asegura que esta actividad produce 4,6 millones de ingresos a través de 40.000 turistas.**

Javier Blanco

VALLADOLID- Castilla y León se ha convertido en un referente internacional en la gestión sostenible del recurso micológico. Así se puso de manifiesto durante el Simposio Internacional que se celebra en Valladolid hasta mañana y que cuenta con la participación de más de 220 personas y la intervención de 40 expertos en micología forestal procedentes de la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y Suiza.

La vicepresidenta de la Junta y consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, destacaba momentos antes de su inauguración el carácter pionero de la Comunidad al poner en marcha el proyecto Myas RC «Regulación y comercialización del recurso micológico» que persigue la ordenación del aprovechamiento de los hongos silvestres comestibles como fuente de desarrollo rural.

Un proyecto, que nació en la localidad soriana de Almazán en 2003 y que se ha extendido a otras



María Jesús Ruiz durante la inauguración del simposio internacional

siete provincias de la Comunidad, regulando más de 137.900 hectáreas de monetes de utilidad pública por este sistema.

Yes que las 17.000 toneladas de

hongos silvestres que se pueden recolectar cada año suponen unas rentas directas a los recolectores de 65 millones de euros con una variedad con las especies más

buscadas en el mercado mundial como boletus, trufas o níscalos.

Desde el punto de vista comercial, en la Comunidad existen 36 empresas o mediano tamaño. Y, desde el punto de vista turístico, son 40.000 turistas los que participan de esta actividad generando casi 120.000 pernoctaciones y unos ingresos de 4,6 millones de euros.

El simposio se plantea como objetivos generales sensibilizar

## El foro cuenta con la presencia de expertos de EE UU, Canadá y la Unión Europea

sobre la importancia ecológica y socioeconómica del binomio hongos-bosque o dar a conocer los últimos avances científicos con el fin de enriquecer los actuales modelos selvícolas y proponer a los gestores del medio natural herramientas de diagnóstico.

El especialista y profesor universitario Pablo de Frutos indicaba que el micoturismo más que una alternativa es un complemento al medio rural para poder sostener el sector y que «hay que pensarlo para acoplarlo al turismo en estas zonas».



# Expertos en micología forestal de diez países se dan cita en Valladolid

La capital acoge hasta el sábado un simposio internacional sobre el futuro del sector

:: ELENA R. COSTILLA

**VALLADOLID.** Castilla y León es uno de los referentes nacionales y europeos en materia micológica y los que se interesan por conocer de cerca cómo se gestiona todo lo relacionado con los hongos, desde su recolección a su comercialización, crecen, casi tanto, como las setas. Prueba de ello es que entre hoy y el sábado, Valladolid acoge el Simposio Internacional de Gestión Forestal del Recurso Micológico, en el que se darán cita 40 expertos provenientes de diez países que pondrán en común y se enriquecerán con las aportaciones científicas de sus diferentes lugares de origen.

«Cuando una comunidad autónoma o un país europeo quiere iniciar actividades de puesta en valor del recurso micológico, mira a Castilla y León». Lo asegura el director general de Medio Natural, José Ángel Arranz, que explica –orgulloso– el proyecto Myas RC que lleva dos años en marcha en la comunidad y que ha permitido «sentar y poner de acuerdo a todos los sectores» implicados en la micología silvestre, desde los propietarios –tanto privados, como ayuntamientos– hasta los recolectores, los comercializadores y los vendedores finales. Myas RC trabaja en la regulación de la recolección y la comercialización de los hongos silvestres comestibles en Castilla y León. Al proyecto aún le quedan dos años y mucho que trabajar, pero los resultados hasta ahora están siendo buenos. Entre los retos de futuro falta «terminar de concretar la venta» y, con ella, la trazabilidad.

El simposio, organizado por la Junta de Castilla y León, se distribuirá en tres jornadas de trabajo con siete sesiones temáticas de conferencias y mesas redondas en

las que se difundirán los últimos conocimientos científicos sobre ecología, producción, diversidad y gestión sostenible del recurso micológico. Además, se presentará el balance de resultados de este programa de micología de la Junta de Castilla y León.

Además de la celebración del simposio, en paralelo, se desarrollarán otros tres eventos relacionados con la micología forestal. Un Seminario del Proyecto europeo 'Gestión selvícola de montes productores de hongos silvestres comestibles de interés socioeconómico como fuente de desarrollo rural'; la reunión del Grupo de Trabajo de Micología Forestal y Truficultura de la Sociedad Española de Ciencias Forestales; y el V Foro Nacional de Micología Expora2011- Proyecto Myas RC.

Castilla y León es una de las regiones más importantes del mundo en recursos micológicos ya que su territorio presenta una gran aptitud para la producción y el aprovechamiento de hongos silvestres comestibles.

## El negocio de las setas

El volumen económico que se mueve alrededor de las setas silvestres en Castilla y León no está cuantificado pero, José Ángel Arranz, aporta algunos datos como muestra de su potencial: en cuanto a micoturismo, en un año de producción normal, Castilla y León recibe 40.000 turistas que generan 120.000 pernoctaciones y eso es el equivalente a cuatro o cinco millones de euros al año. Otro dato, la producción media bruta de boletus ronda las 31.000 toneladas anuales y su precio medio oscila entre 12 y 40 euros, sin embargo solo una pequeña parte se recolecta y comercializa. En definitiva, como se pondrá de manifiesto en el simposio, los hongos silvestres comestibles suponen un recurso socioeconómico importante que convenientemente gestionado puede ser generador de rentas en el ámbito rural.





#### 40 expertos se dan cita en un simposio sobre micología

**VALLADOLID.** La consejera de Medio Ambiente, María Jesús Ruiz, inaugura hoy el Simposio Internacional 'Gestión forestal del recurso micológico', que tendrá lugar en Valladolid hasta el sábado con la intervención de más de 40 expertos procedentes de la UE, Estados Unidos, Canadá y Suiza. Castilla y León ha sido pionera en la regulación de la recolección de los recursos micológicos, a través del modelo Myas, que comenzó en 2003 en la comarca de Almazán.



## → SIMPOSIO

### POR UNA MICOLOGÍA SOSTENIBLE

Un simposio internacional analizará en Valladolid esta semana (del 9 al 11 de junio) la gestión forestal del recurso micológico, que persigue sensibilizar sobre la importancia ecológica y socioeconómica del binomio hongos-bosque. Organizado por el Centro de Investigación Forestal de Valonsadero de la Junta, sus debates, ponencias y exposiciones están encaminadas a promover una gestión forestal sostenible.

El encuentro se celebrará en la consejería de Medio Ambiente de la ciudad del Pisuerga. La asistencia es gratuita hasta completar el aforo (200 personas) previa inscripción.

Entre los ponentes se encuentran 40 expertos de reconocido prestigio en el sector, además de miembros del Comité Científico Transnacional del proyecto europeo Micosylva, miembros del Grupo de Trabajo de Micología Forestal y Truficultrua de la Sociedad Española de Ciencias Forestales y técnicos del proyecto Myasrc, proyecto para la regulación y comercialización de los recursos micológicos en Castilla y León.

Según la organización, los objetivos pasan por dar a conocer los últimos avances científicos con el fin de enriquecer los actuales modelos selvícolas y proponer a los gestores del medio natural nuevas herramientas de diagnóstico y planificación que garanticen la conservación y diversidad fúngica.

Más información sobre el programa en [www.micosylva.com](http://www.micosylva.com).



## 01 MEDIO AMBIENTE CYL

SELECCIÓN DE LAS NOTICIAS DE SU INTERÉS





Aliste

## Escuela de micólogos

Industriales, empleados de plantas de manipulación y recolectores recibirán clases en Rabanales sobre comercialización de setas y frutos silvestres

**Chany Sebastián**

Industriales, empleados de plantas de manipulación, técnicos y recolectores profesionales de la comarca natural de Aliste, Tábara y Alba recibirán, con carácter de urgencia, una formación profesional adecuada sobre la explotación de la comercialización de setas y hongos para uso alimentario, con vistas a obtener una alta cualificación que garantice la seguridad de los productos silvestres de los campos de «La Raya» comercializados por todo el mundo.

Los productores alistanos no quieren dejar ni el más mínimo de los huecos a resquicios que puedan originar un fallo o despiste que ponga en peligro el prestigio y la profesionalidad, merecidos y ganados durante los últimos 29 años, desde que el histórico Manuel Faúndez Rivas, se convertía en pionero en Rabanales, convirtiendo a las setas y a los hongos de Aliste en un referente europeo.

El principal mercado de las setas y hongos alistanos está en España e Italia, extendiéndose también a otros países como Alemania, Holanda, Bélgica, Francia, Inglaterra, Irlanda, Suiza, Austria e incluso a Japón. El país del Sol Naciente comenzó la importación de hongos tras enviar hasta Rabanales a varios de su mayores expertos en alimentación donde comprobaron en campo y fábrica y ratificaron la calidad y todas las garantías sanitarias que ofrecen los productos alistanos.

El ciclo formativo se desarrollará desde el día 13 al 24 de este mes en el Centro de Estudio e Interpretación de las Especies Micológicas de Rabanales, de lunes a viernes y de 16 a 20 horas. Como profesor, aparte de varios ponentes



Foto Ch. S.

Un grupo de mujeres prepara una degustación de setas en Aliste.

**Las fábricas de Rabanales, San Vitero, Fradellos, San Martín y Pozuelo, un ejemplo a seguir**

de altura, estará Juan Antonio Sánchez Rodríguez, micólogo del Instituto de Restauración y Medio Ambiente de León y uno de los mayores expertos en setas de Europa, además de llevar más de una década en Aliste tanto el sector micológico como el relacionado con la castañicultura.

La iniciativa está promovida por

el grupo de acción local «Adata» a través del programa de cooperación rural internacional «Ami-empleate» desarrollado junto a Adisac-La Voz, Aderisa y Adri Palomares, de Zamora; Avinza GDR 15 de Galicia, Sudbética de Andalucía; y Corane-Terra Fría de Tras Os Montes en Portugal.

Se trata de una estrategia de cooperación interterritorial hispano-lusa para el fomento de la capacitación laboral y la creación de empleo de calidad en espacios rurales de alto valor ambiental pertenecientes a la Red Natura 2000, bajo la financiación del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Medio Marino.

La formación profesional en la

comercialización de setas para el uso alimentario, para la que hoy se abre la inscripción en la sede de Adata, en Alcañices, es totalmente gratuita, para alrededor de 30 personas. De momento ya han confirmado su participación industriales y empleados de la práctica totalidad de las industrias alistanas.

La comarca cuenta actualmente con el mayor número de plantas de transformación y envasado de setas silvestres de Castilla y León: «Gabemar» en Fradellos, «Nando Silvestre» y «Prodeza» en San Vitero, «Champusierra» en Pozuelo, «Natur Silvestre» en San Martín de Tábara y «Faúndez Gourmet» en Rabanales de Aliste.