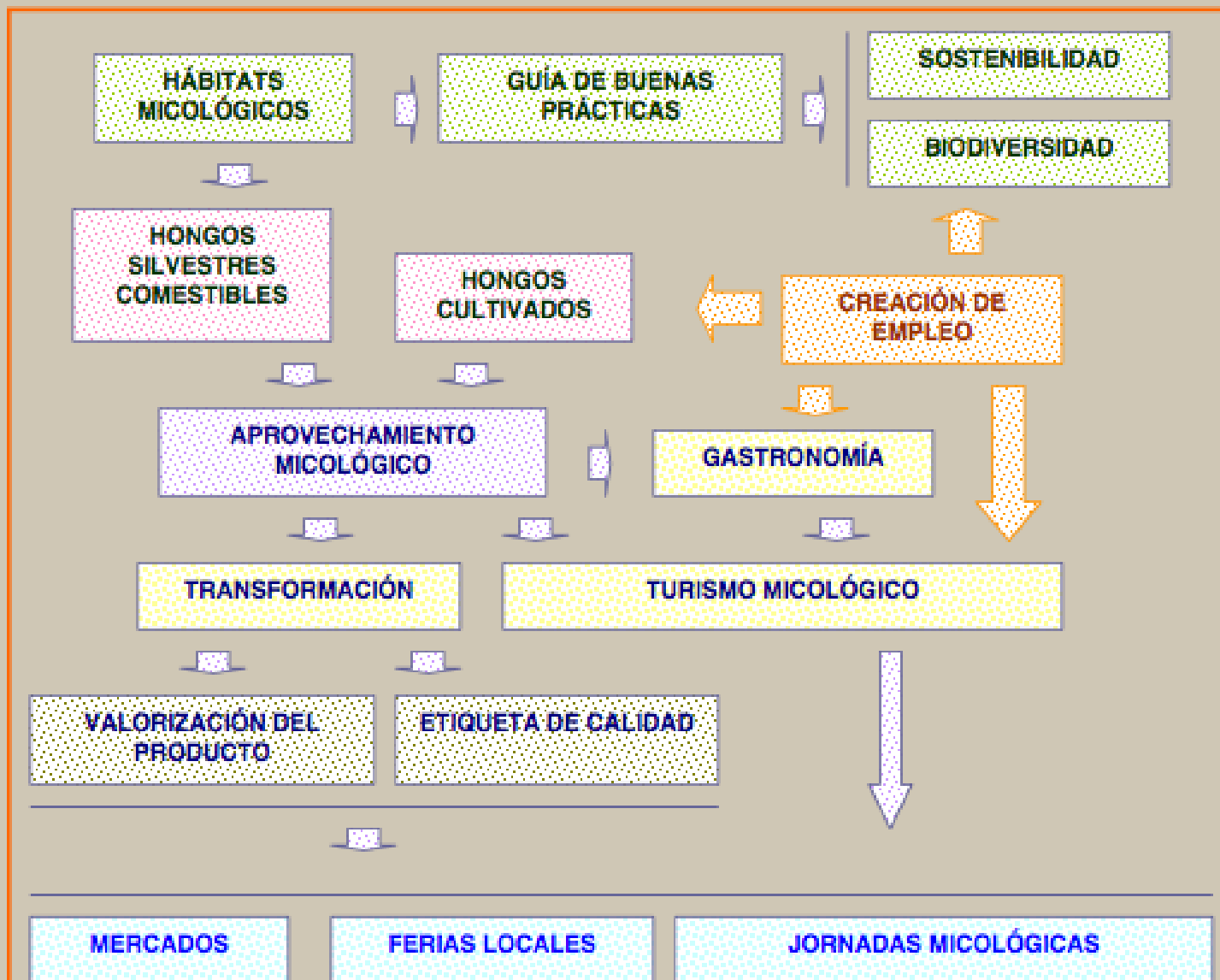

Aprovechamientos micológicos en los montes del Alto Nalón: empleo en el medio rural (15/02/2018)



LOS HONGOS FUENTE DE DESARROLLO RURAL



La actividad micológica en relación con el desarrollo rural.

Diversificación del turismo como fuente de desarrollo en el medio rural

Agroturismo

Actividades culturales, gastronómicas, etnográficas, folklóricas,...

Actividades relacionadas con el paisaje y el medio

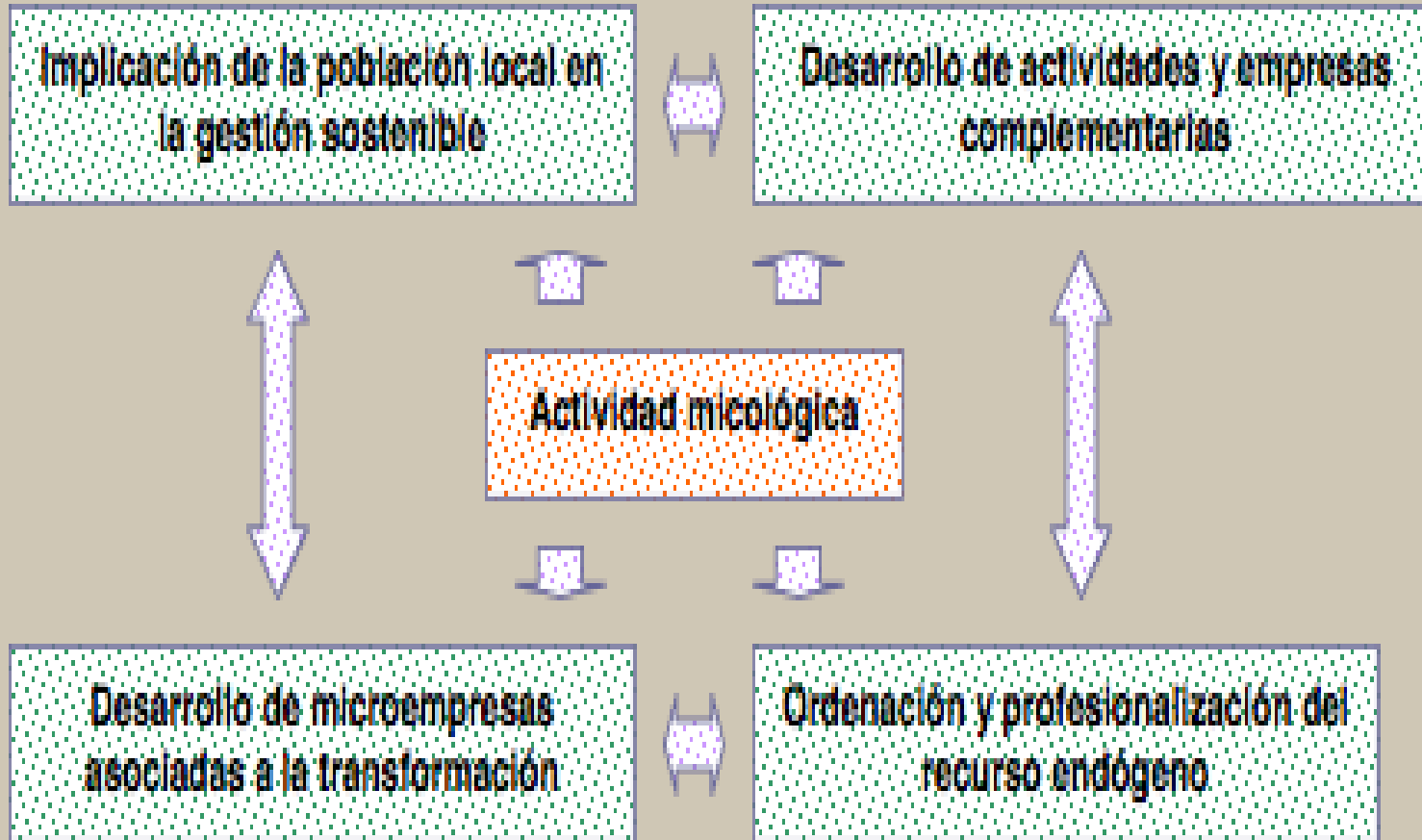
Actividades relacionadas con el aprovechamiento de los recursos naturales.

Actividades de ocio y disfrute de la naturaleza

Micoturismo



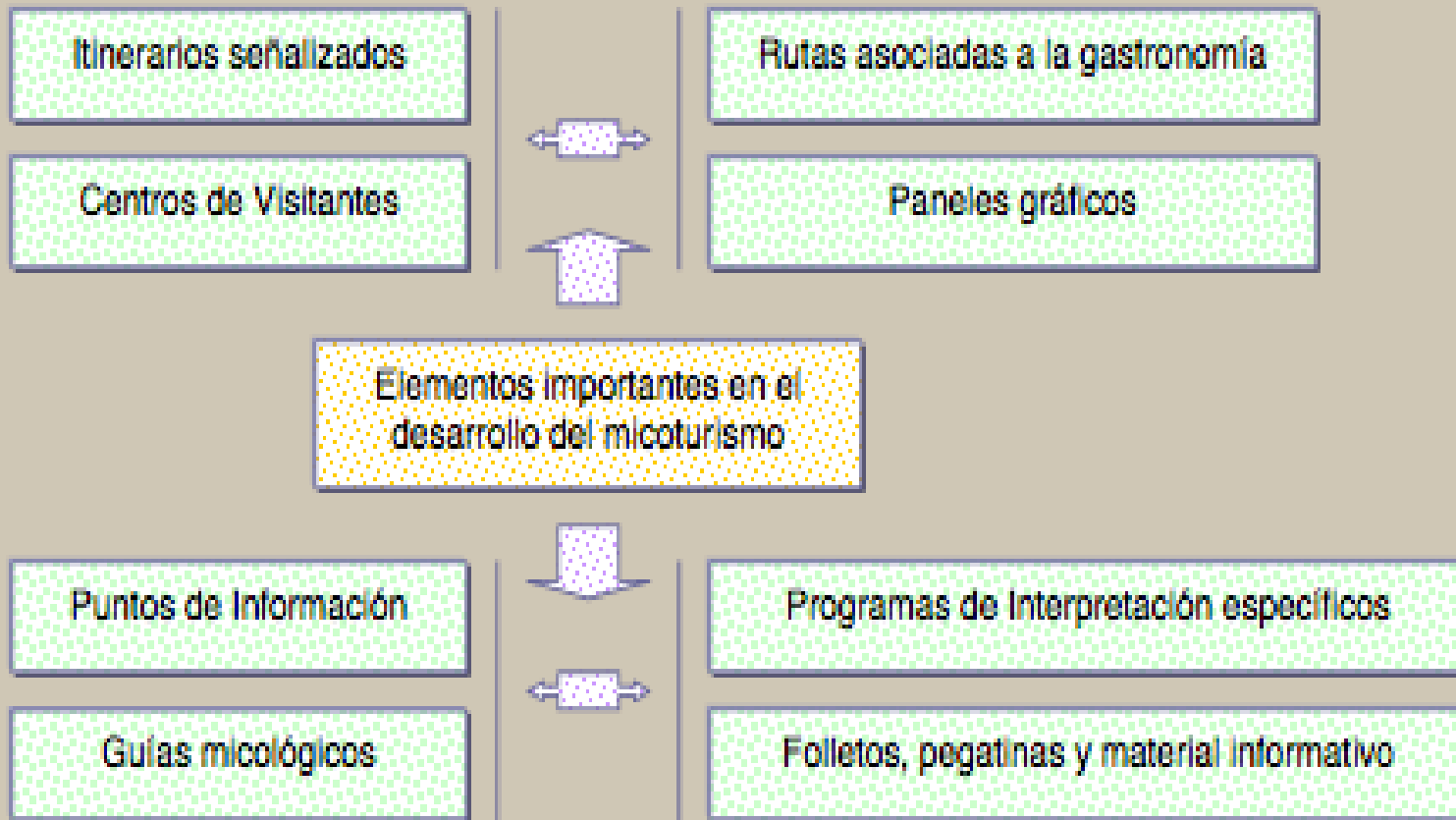
La actividad micológica en relación con el desarrollo rural.



Gestión sostenible

Sostenibilidad	Necesidades
Explotación moderada del recurso	Guía de buenas prácticas de recolección
Conservación del hábitat	Evitar la aparición de agentes contaminantes
Mantenimiento de la biodiversidad	<i>Lista Roja de las Especies Fúngicas a proteger en Europa (ECCF)</i>
Planificación	Desarrollo de fórmulas de gestión adecuadas
Apoyo a la economía local	Integración en las estrategias de dinamización económica
Participación de la población local	Desarrollo de actividades empresariales de transformación y servicios.
Profesionalización del sector	Formación específica
Promoción turística	Publicidad adecuada
Estimulación de la investigación	Aplicaciones selvícolas

Organización del micoturismo

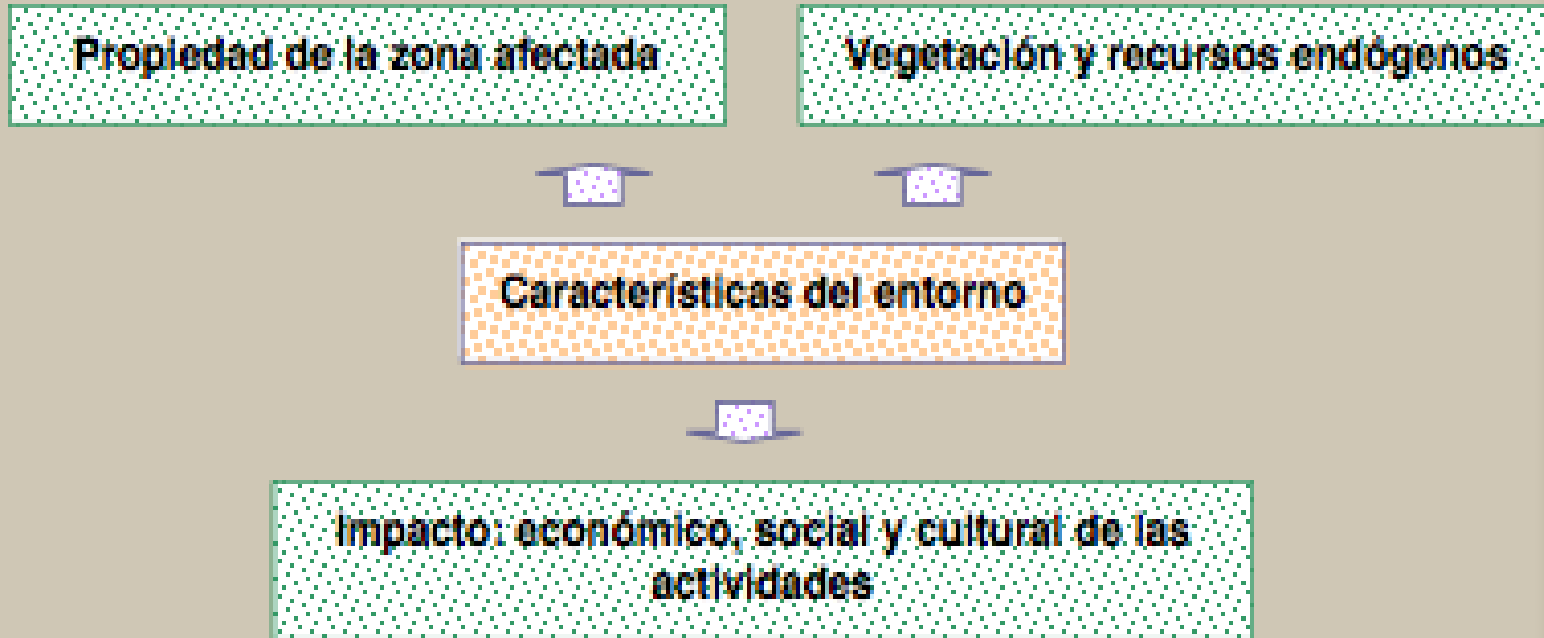


Para favorecer el turismo micológico deben tenerse claros una serie de elementos:

- Características del entorno
- Destinatarios
- Objetivos
- Recursos económicos y humanos



Características del entorno



Destinatarios

Objetivos

Destinatarios

¿Quiénes?
¿Por qué?
¿Cuántos?

¿Conocimientos?
¿Intereses?
¿Cuánto tiempo?

Objetivos

Educativos
Recreativos
Económicos

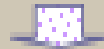
De gestión
Ambientales
Interpretativos

Recursos económicos y humanos

Disponibilidad de personal cualificado



Recursos económicos y humanos

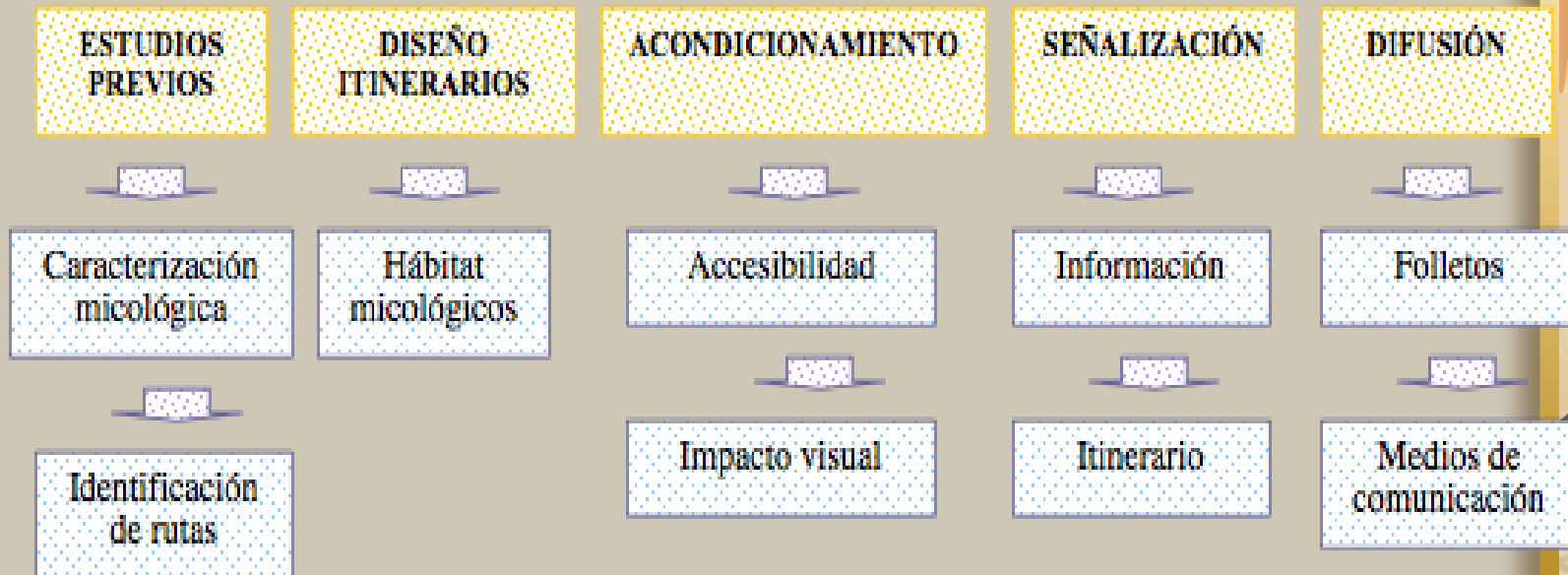


Coste de las diferentes actividades



Itinerario para el diseño de rutas micológicas

ACCIONES A DESARROLLAR



Actividades potenciadoras de la gastronomía micológica

- jornadas de gastronomía local
- concursos de recetas
- rutas gastronómicas
- etiquetas distintivas: sellos de calidad, certificación ecológica, ...
- degustación de platos tradicionales
- ofertas en restaurantes y alojamientos de la zona
- venta de productos transformados artesanales
- organización de mercados comarcales

