



mycology & tourism
living labs



Vertebración e internacionalización del micoturismo en el medio rural.

Fernando Martínez-Peña. CITA.

Coordina:



FUNDACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA AGRÍCOLA, ALIMENTARIA Y FORESTAL DE ARAGÓN

Asesora:



Financia:



Participa:



Financiación y consorcio.

- Iniciativa de trabajo financiada por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, dentro del **Programa Experiencias de Turismo España**.
 - 237 proyectos presentados y 36 aprobados (un 15%).
 - Mycotour , el 16º mejor valorado con 82 puntos/100.
 - Mycotour, el 7º proyecto con mejor dotación económica.
 - 1.279.762 € de presupuesto para un consorcio de agentes de Aragón, Castilla y León, Cataluña y País Vasco.

Coordina:



Asesora:



Financia:



Participa:



Justificación Mycotour.



- Necesidad de vertebrar, mejorar e internacionalizar la experiencia micoturística en el medio rural de forma ordenada e inclusiva.

Retos Mycotour.



La mejora de la gestión forestal contribuyendo a la salud de los bosques y aumentando el beneficio medioambiental.



La puesta en valor de los productos forestales no maderables.



El fomento de la economía local creando nuevos modelos de negocio e impulsando el micoturismo para fijar población en el medio rural.

Área de actuación

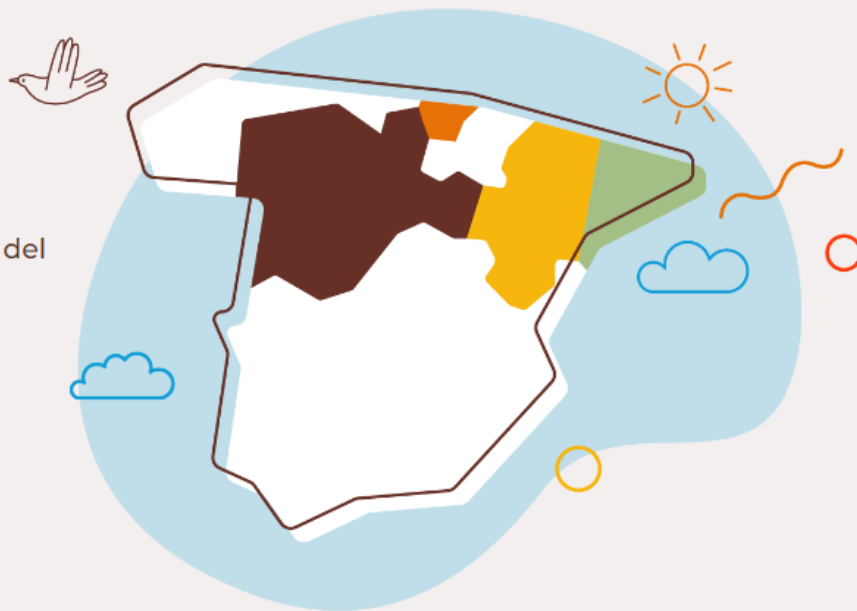
Mycotour se desarrollará en territorios de alto potencial micológico, pioneros en el desarrollo del micoturismo.

Aragón

Castilla y León

Cataluña

País Vasco



7

Provincias

300

Agentes

200.000

Micoturistas

Metodología Living Labs

Mycotour aspira a conseguir un entorno de experimentación en el que los usuarios y los productores puedan co-crear innovaciones con un espíritu Living Lab.

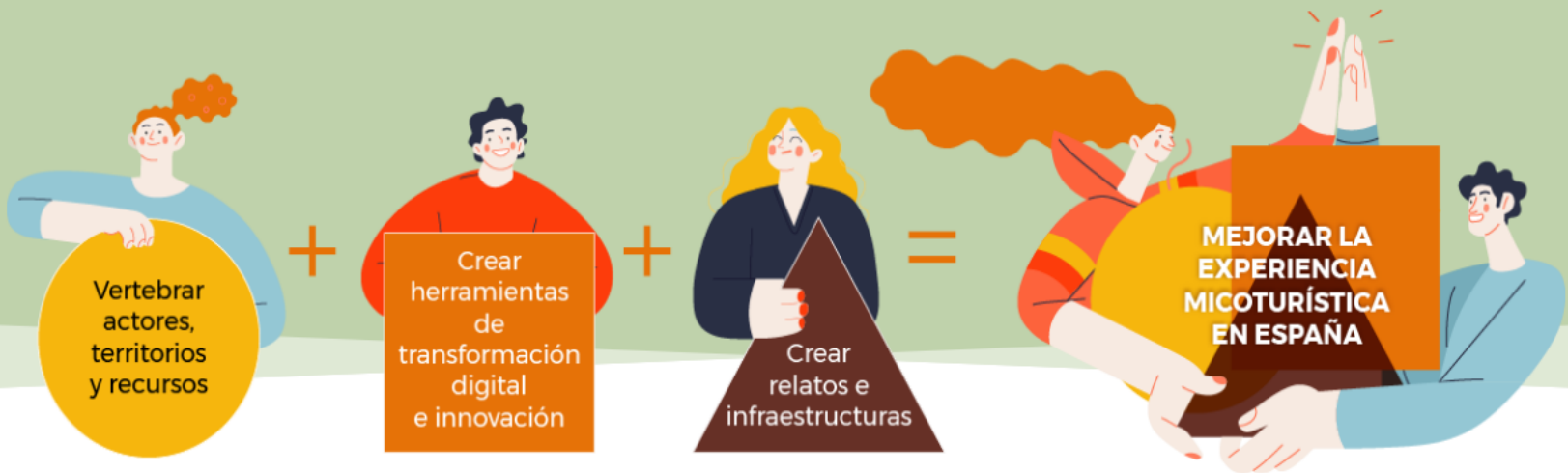
Su principal objetivo es la creación de nuevos productos, servicios e infraestructuras adecuadas a las necesidades reales de la sociedad, implicando, tanto a los actores público-privados directamente beneficiarios, como a los usuarios de la experiencia micoturística, con el apoyo científico del CITA y el EMI.



Metodología Living Labs

Mycotour aspira a conseguir un entorno de experimentación en el que los usuarios y los productores puedan co-crear innovaciones con un espíritu Living Lab.

Su principal objetivo es la creación de nuevos productos, servicios e infraestructuras adecuadas a las necesidades reales de la sociedad, implicando, tanto a los actores público-privados directamente beneficiarios, como a los usuarios de la experiencia micoturística, con el apoyo científico del CITA y el EMI.



Objetivos Mycotour.

► Red de Parques Micológicos.



167.576 €

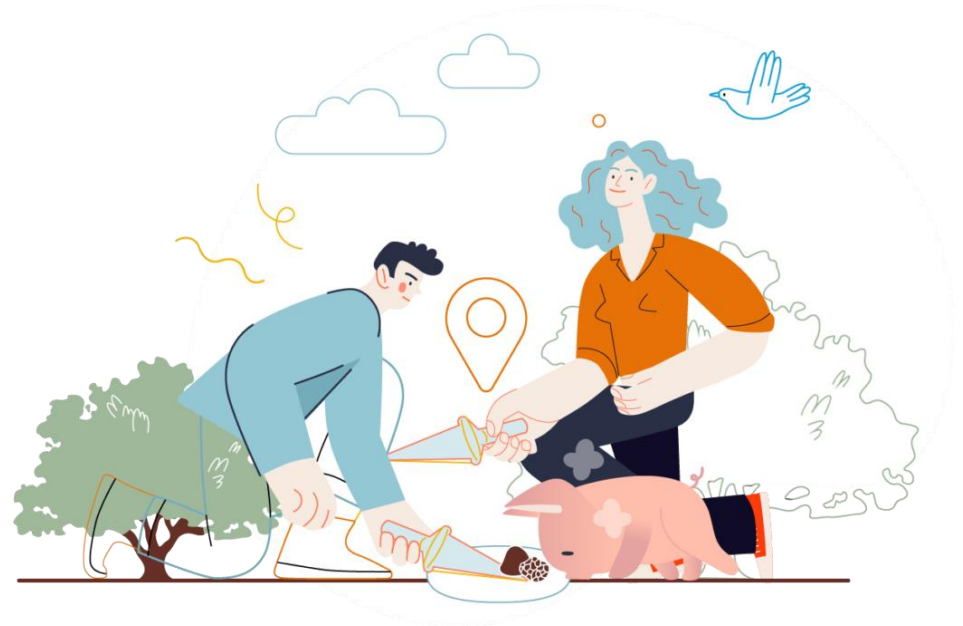


Objetivos Mycotour.

- Red de Plantaciones Trufiturísticas.



167.576 €



Objetivos Mycotour.

- Red excelente de restaurantes micológicos. Nuevo protocolo de “buenas prácticas en la cocina micológica”.



167.576 €



Objetivos Mycotour.



167.576 €

- Red excelente de empresas de turismo activo y agencias de viajes adaptada a la diversidad de perfiles de los micoturistas.



Objetivos Mycotour.



342.592 €

- ▶ Mejorar el relato de la experiencia micoturística y adaptarlo a criterios de excelencia, sostenibilidad, inclusión social e internacionalización.
- ▶ Mejorar y adaptar las infraestructuras en las zonas de actuación.
- ▶ Implicar a la sociedad en la construcción de cultura micológica que mejore la atractividad del entorno.

Objetivos Mycotour.



98.518 €

- Portal web común multilingüe que recoja la oferta micoturística www.mycotour.es
- App interactiva para smartphone (Android e iOS) destinada a facilitar la experiencia al micoturista de recolección, así como para contribuir a la generación de información para la gestión sostenible del recurso micológico.
- App para facilitar la experiencia al micoturista gastronómico y la valoración de la calidad del servicio prestado.



CULINARY HUBS

A graphic illustration featuring the text "CULINARY HUBS" in large, bold, brown letters. The text is set against a background of colorful, overlapping organic shapes in shades of blue, green, and yellow. Several stylized human figures are integrated into the design, appearing to interact with the letters. The overall aesthetic is modern and vibrant.





- Reto 1: Combinaciones saludables de hongos, legumbres y hortalizas locales.
- Reto 2: Los hongos como alternativa para personas con necesidades especiales (celiacos, veganos...)
- Reto 3: La trufa y los productos trufados sin aromas de imitación.
- Reto 4: Cocina intercultural con hongos de otros continentes.
- Reto 5: Maridajes de vinos, setas y trufas.
- Reto 6: Hongos y cambio climático.

actividades



329.674 €

Fase I: Creación (Vic), Fase II: Evolución,
(Soria) Fase III: Consolidación (Teruel)

Encuentros de co-creación



- Restaurantes.
- Guías micológicos.
- Parques Micológicos.
- Truficultores.
- Agencias de viajes.
- Administraciones.
- Usuarios finales.



www.mycotour.com



Muchas gracias !!
Síguenos !! @mycotour
www.mycotour.com