

# INFORME

Recolección silvestre: sostenibilidad ambiental, mantenimiento de la biodiversidad y estrategias de mitigación y adaptación frente al cambio climático



Con el apoyo de:



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Fundación Biodiversidad



Realiza:



**Redacción:** Inmaculada Álvarez Bejarano

**Copyright:** IAPH

**Fecha:** mayo de 2025

PACTO - Paisajes culturales, conocimientos tradicionales y cambio climático, cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través de la Convocatoria de subvenciones para la realización de proyectos que contribuyan a implementar el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (2021-2030).

Las opiniones y documentación aportadas en este documento son de exclusiva responsabilidad de quienes lo han redactado, y no reflejan necesariamente los puntos de vista de las entidades que apoyan económicamente el proyecto.

Con el apoyo de:



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Realiza:



## ÍNDICE

<b>1. Denominación</b>	<b>1</b>
<b>2. Descripción general y contextualización de la recolección silvestre</b>	<b>2</b>
<b>3. La recolección silvestre: sostenibilidad ambiental y cambio climático</b>	<b>14</b>
3.1. Estrategias de mitigación frente al cambio climático	21
3.2. Estrategias de adaptación frente al cambio climático	22
<b>4. La recolección silvestre en el marco de los Paisajes de Interés Cultural y de los Bienes del Patrimonio Inmaterial de Andalucía</b>	<b>25</b>
4.1. La recolección silvestre y su relación con los Paisajes de Interés Cultural de Andalucía (PICAs)	25
4.2. La recolección silvestre y su relación con los bienes del <i>Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía</i>	27
<b>5. Experiencias de la recolección silvestre</b>	<b>30</b>
<b>6. Mapa de agentes e informantes de la recolección silvestre</b>	<b>33</b>
<b>7. Referencias documentales</b>	<b>35</b>

## 1. Denominación

La recolección de productos forestales y silvestres es una práctica tradicional que implica la cosecha de recursos naturales silvestres, como frutos, hongos, semillas, plantas y otros materiales orgánicos, directamente de su entorno natural. Esta actividad, profundamente arraigada en las tradiciones de muchas culturas alrededor del mundo, representa un valioso patrimonio inmaterial que conecta a las comunidades con su entorno, transmite conocimientos ecológicos tradicionales de generación en generación y trasciende la extracción de recursos para convertirse en un modelo de gestión biocultural.

La recolección silvestre de frutos, hongos, semillas y plantas, conocida técnicamente como “recolección de productos forestales no maderables”, implica la obtención de recursos naturales sin recurrir al cultivo o la domesticación. Su importancia radica en su papel ecológico y económico, ya que permite el aprovechamiento sostenible de los recursos sin comprometer la biodiversidad ni el equilibrio ecológico. Además, representa una fuente de ingresos para comunidades rurales, promoviendo el desarrollo local sin la necesidad de recurrir a la tala de árboles ni a alteraciones significativas en el territorio.

En este informe se hace referencia a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, obviando la recolección de plantas silvestres, que ha sido incluida en el documento donde se han tratado los conocimientos tradicionales relacionados con la etnobotánica.

## 2. Descripción general y contextualización de la recolección silvestre

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas constituye una práctica tradicional profundamente enraizada en la relación entre las comunidades humanas y su entorno. En Andalucía, esta actividad ha desempeñado históricamente un papel esencial en la subsistencia, la salud, la cultura y la identidad local. Lejos de tratarse de una actividad marginal, la recolección integra conocimientos ecológicos tradicionales -acumulados y transmitidos intergeneracionalmente- que abarcan desde la identificación botánica hasta las técnicas de aprovechamiento sostenible (Blanco Castro et ál. 1997; Rivera et ál. 2007).

Desde el Paleolítico, las sociedades humanas han recolectado frutos, semillas, raíces y hongos como base de su dieta. Aunque el desarrollo de la agricultura hace unos 10.000 años desplazó progresivamente la recolección como actividad predominante, esta nunca desapareció. En contextos rurales andaluces, especialmente durante épocas de escasez (como guerras, posguerras o malas cosechas), la recolección ha seguido siendo una estrategia complementaria de subsistencia (Pardo-de-Santayana et ál. 2005; González Fernández et ál. 2020).

Durante la Edad Media y Moderna, el conocimiento sobre plantas comestibles y medicinales se conservó mediante la práctica popular, muchas veces custodiado por mujeres, curanderos y herbolarios. Con la industrialización y el abandono del mundo rural, esta práctica entró en declive. Sin embargo, en las últimas décadas, la recolección silvestre ha resurgido gracias a su valor gastronómico, medicinal, medioambiental y patrimonial (González et ál. 2011; Benítez et ál. 2006).

Actualmente, en muchas zonas rurales de Andalucía -como la Alpujarra, la Sierra de Segura, el altiplano granadino o la campiña sevillana-, la recolección silvestre sigue viva. Los productos recolectados se emplean en la alimentación doméstica, en prácticas medicinales tradicionales, en celebraciones y rituales, y en la creación de utensilios y preparados naturales. Esta actividad requiere conocimientos detallados sobre la biología de las especies, sus ciclos fenológicos, hábitats, toxicidad y formas de manejo para garantizar su regeneración. El respeto por los ciclos naturales y la gestión sostenible del recurso son elementos clave de esta práctica (Parra et ál. 2020; Verde et ál. 2008).

La recolección no se limita a identificar una planta o hongo: implica saber cuándo y cómo recolectar cada parte, cómo conservarla, procesarla y utilizarla. Por ejemplo:

- Los frutos silvestres se recolectan en su punto óptimo de maduración para maximizar su valor nutricional.
- Los hongos comestibles exigen conocimiento experto para diferenciar especies seguras de las potencialmente tóxicas.
- Las semillas se cosechan tras su madurez fisiológica, usando técnicas tradicionales como el secado a la sombra, la limpieza con cribas o zarandas y su almacenaje en recipientes de barro o tela en lugares frescos y secos.

Estos saberes, generalmente transmitidos de forma oral, están asociados a perfiles sociales como hortelanos, pastores, curanderos o recolectores estacionales, y presentan una notable dimensión de género, ya que han sido custodiados en gran parte por mujeres (Cordero et ál. 2013; González et ál. 2020).

Principales características de la actividad recolectora

- Estacionalidad: La recolección se ajusta a los ciclos estacionales y climáticos, lo que requiere una observación continua del entorno.
- Diversidad biocultural: Las técnicas y especies varían según el territorio, reflejando una interacción profunda entre cultura local y biodiversidad.
- Conocimiento tradicional: Fundamental para la identificación, uso y manejo sostenible de las especies.
- Riesgo ambiental: Aunque puede ser sostenible, la sobreexplotación, la pérdida de hábitat y el cambio climático amenazan muchas de estas prácticas (González et ál. 2018; Parra et ál. 2020).

Principales productos recolectados

- Frutos silvestres: Moras (*Rubus ulmifolius*), madroños (*Arbutus unedo*), endrinas (*Prunus spinosa*), higos chumbos (*Opuntia ficus-indica*), castañas (*Castanea sativa*), bellotas (*Quercus ilex* y *Q. suber*). Son consumidos frescos, secos, en conservas, mermeladas o licores.
- Hongos: Níscalos (*Lactarius deliciosus*), boletus (*Boletus edulis*), gurumelos (*Amanita ponderosa*), setas de cardo (*Pleurotus eryngii*). Su recolección exige conocimiento experto y respeto por la regeneración micológica (Pérez-Vicente et ál. 2014).

- Semillas: Hinojo (*Foeniculum vulgare*), anís silvestre (*Pimpinella anisum*), ortiga (*Urtica dioica*), diente de león (*Taraxacum officinale*), espárrago triguero (*Asparagus acutifolius*), entre otras. Estas semillas tienen usos culinarios, medicinales, forrajeros o simbólicos, y su recolección implica criterios técnicos de conservación (Ríos y Obón 2011).

## Distribución geográfica de los saberes relacionados con la recolección silvestre

Los conocimientos tradicionales vinculados a la recolección silvestre en Andalucía presentan una notable diversidad territorial, adaptándose a las condiciones ecológicas, climáticas y culturales de cada comarca. Esta práctica, centrada en la recogida de frutos, hongos, semillas y otros productos espontáneos del monte, se organiza en función de los ecosistemas predominantes, pudiendo distinguirse tres grandes ámbitos: zonas de montaña, campiñas y áreas forestales de media ladera.

La recolección en zonas de montaña es especialmente significativa en sierras como las de Grazalema, Aracena, Segura o las Alpujarras. En estos entornos, los saberes locales se relacionan con la recogida estacional de castañas, bellotas dulces, setas (como los niscalos, boletus y gurumelos), zarzamoras o majuelos. En estos contextos, la recolección no solo responde a fines alimentarios, sino también a prácticas sociales de transmisión de saberes intergeneracionales y a una fuerte conexión identitaria con el monte. Municipios como Cazorla, El Pedroso o Pampaneira mantienen viva esta tradición.

En las campiñas, especialmente en comarcas como la campiña sevillana, La Loma en Jaén o la campiña de Córdoba, la recolección se concentra en bordes de cultivos y baldíos, donde prosperan especies como el hinojo, la colleja, la tagarnina, la malva o diversas semillas silvestres usadas como condimento o forraje. Estas prácticas se han mantenido en paralelo a la agricultura extensiva y, muchas veces, han sido fundamentales para complementar la alimentación en épocas de escasez. La recolección, en este caso, se combina con otras labores agrícolas, formando parte de un calendario agroecológico amplio.

Por su parte, en las zonas forestales de media ladera, como los alcornoques del Campo de Gibraltar, los pinares del norte de Huelva o los encinares de Sierra Morena, la recolección se orienta a productos como las bellotas, los piñones, las trufas silvestres, el espárrago triguero o ciertas bayas. La relación entre ganadería extensiva, monte y recolección es particularmente estrecha en estas áreas, donde los aprovechamientos silvestres se integran en sistemas tradicionales de gestión del territorio, como el monte mediterráneo o la dehesa.

## Selección de bienes y saberes representativos de la recolección silvestre

La recolección silvestre en Andalucía se expresa a través de un conjunto de bienes culturales que reflejan la profunda relación entre las comunidades rurales y su entorno natural. Estos bienes, enraizados en prácticas ancestrales y saberes transmitidos oralmente, abarcan desde los conocimientos ecológicos sobre el calendario y los ciclos naturales hasta las técnicas de recolección, conservación y uso culinario y medicinal de los productos del monte.

Algunos de los bienes más representativos de la recolección silvestre en Andalucía son:

- **Recolección de setas y hongos silvestres:** En comarcas como la Sierra Norte de Sevilla, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Huelva) o la Sierra de Cazorla (Jaén), la recogida de setas como los gurumelos, niscalos, boletus o champiñones silvestres constituye una actividad estacional de gran valor cultural. Los saberes micológicos incluyen no solo el reconocimiento de especies comestibles y tóxicas, sino también las condiciones idóneas para su aparición, las técnicas de recolección respetuosa y su preparación gastronómica. La recolección de setas se vincula también a prácticas sociales, como salidas familiares, ferias micológicas y rutas guiadas por recolectores experimentados.
- **Recolección de frutos silvestres:** Frutas como las moras, endrinas, madroños, granadas silvestres, majuelos o acerolas han formado parte de la alimentación tradicional, especialmente en zonas serranas y forestales como la Subbética Cordobesa, la Serranía de Ronda (Málaga) o los Montes de Málaga. Estos frutos no solo se consumen frescos, sino que también se transforman en mermeladas, licores y dulces artesanales. En municipios como Jubrique u Hornachuelos se conservan prácticas ligadas a la recolección y transformación doméstica de estos productos.
- **Recolección de semillas y plantas comestibles:** Las semillas silvestres, así como las plantas de hoja como la colleja, la tagarnina, el cardillo o el hinojo, han sido tradicionalmente recolectadas en bordes de caminos, ribazos y terrenos incultos. Estas prácticas son frecuentes en comarcas de campiña como La Campiña Gaditana o la Vega del Guadalquivir. La identificación, recolección y preparación de estas plantas se vincula especialmente a los saberes femeninos y a la cocina campesina, con recetas locales como los potajes de tagarninas o las tortillas de collejas.
- **Saberes vinculados al calendario natural y al uso sostenible del monte:** Muchos de estos bienes se articulan en torno a un conocimiento profundo de los ciclos estacionales, las fases lunares, la humedad del suelo y la observación de especies animales como indicadores ecológicos. Este conocimiento ha permitido un aprovechamiento sostenible del entorno, basado en el respeto a los tiempos de regeneración natural y en normas tradicionales de recogida que evitan el agotamiento de los recursos.

Estos bienes culturales, junto con otras expresiones asociadas como los relatos orales, las creencias sobre plantas protectoras, los usos medicinales de especies silvestres, la cocina popular basada en productos recolectados y las fiestas que celebran el monte como espacio común (romerías, encuentros micológicos, jornadas del espárrago o del gurumelo), configuran un valioso patrimonio inmaterial.

## Servicios y productos que aportan a las comunidades

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas constituye una práctica tradicional ampliamente extendida en Andalucía, especialmente en zonas rurales y serranas donde el monte mediterráneo, los bosques mixtos y las dehesas ofrecen una gran diversidad de especies comestibles. Esta actividad, desarrollada con un conocimiento profundo del entorno natural, aporta a las comunidades no solo productos de alto valor nutricional, sino también una serie de servicios ecosistémicos, culturales y socioeconómicos que fortalecen la resiliencia territorial y la sostenibilidad ambiental.

### Servicios ecosistémicos

- **Servicios de aprovisionamiento:**  
La recolección silvestre proporciona productos alimentarios naturales, frescos o transformados, como frutos del bosque (madroños, moras, endrinas), setas (níscalos, gurumelos, boletus) y semillas aromáticas (hinojo, anís, alcaravea). Estas especies, distribuidas por ecosistemas como Sierra Morena, Sierra de Aracena, Los Alcornocales o Las Sierras Béticas, constituyen un complemento fundamental en la alimentación local y una fuente ocasional de ingresos.
- **Servicios culturales:**  
Esta práctica forma parte del saber ecológico tradicional andaluz, transmitido oralmente y vinculado a la identidad de comunidades que han desarrollado formas específicas de interpretar y gestionar su entorno. Las rutas de recolección, los calendarios naturales, las recetas gastronómicas o los rituales asociados (como las salidas colectivas a por gurumelos o espárragos) constituyen expresiones culturales vivas que refuerzan la cohesión social y la relación simbólica con el paisaje.
- **Servicios de regulación y conservación:**  
A través de prácticas sostenibles de recolección, como el corte selectivo, la rotación de zonas o el respeto por los ciclos fenológicos, se favorece la regeneración de las especies y la conservación de hábitats seminaturales. La valorización de estas áreas como fuentes de alimentos y saberes evita su abandono, contribuyendo al mantenimiento de paisajes culturales como las dehesas, los alcornocales o los bordes de cultivos, claves para la biodiversidad mediterránea.

### Productos obtenidos

En el contexto andaluz, la recolección silvestre genera una serie de productos, muchos de los cuales han sido revalorizados en el marco del patrimonio gastronómico, la economía circular y el turismo de naturaleza:

- **Frutos silvestres frescos:**  
Destacan las zarzamoras (*Rubus ulmifolius*), madroños (*Arbutus unedo*), escaramujos (*Rosa canina*), bellotas dulces (*Quercus ilex subsp. ballota*), y endrinas (*Prunus spinosa*), recolectados principalmente en otoño en zonas como Sierra Morena, La Alpujarra, las sierras de Huelva y los sistemas subbéticos.

- **Setas y hongos comestibles:**

Andalucía cuenta con una importante tradición micológica, especialmente en la Sierra de Aracena, Los Pedroches, Los Alcornocales o la Sierra de Grazalema. Entre las especies más recolectadas se encuentran los níscalos (*Lactarius deliciosus*), los gurumelos (*Amanita ponderosa*), los boletus, los parasoles (*Macrolepiota procera*) y las setas de cardo (*Pleurotus eryngii*), que forman parte de la dieta otoñal y de numerosas recetas locales.

- **Semillas y plantas aromáticas:**

Se recolectan semillas y partes aéreas de especies como el hinojo (*Foeniculum vulgare*), la alcaravea (*Carum carvi*), la manzanilla (*Chamaemelum nobile*) y la ajedrea (*Satureja montana*), empleadas en infusiones, conservas o como condimento. Algunas tienen además un uso medicinal o fitoterapéutico, vinculado a la herbolaria tradicional andaluza.

- **Productos transformados:**

En muchas zonas rurales, los frutos recolectados se convierten en mermeladas, licores, conservas, aceites esenciales o harinas (como la de bellota), aumentando su valor económico. El licor de endrinas en la Sierra Norte de Sevilla o la mermelada de madroño en la Sierra de las Nieves son ejemplos de estos productos de identidad territorial.

### **Impacto socioeconómico**

La recolección silvestre cumple funciones socioeconómicas clave en Andalucía, especialmente en zonas de montaña y en áreas de escasa rentabilidad agraria:

- **Complemento económico:**

Los productos recolectados se venden en mercados locales, ferias micológicas, canales cortos y circuitos turísticos, como sucede en el Parque Natural Los Alcornocales o en pueblos de La Alpujarra. Estas ventas, aunque de pequeña escala, suponen un ingreso adicional relevante para muchas familias rurales.

- **Fomento del emprendimiento rural:**

La transformación artesanal de frutos y hongos ha dado lugar a iniciativas de economía social y solidaria, como cooperativas de mujeres, microempresas agroalimentarias o talleres de educación ambiental, muchas veces impulsadas desde asociaciones locales o programas de desarrollo rural.

- **Soberanía alimentaria y seguridad nutricional:**

La recolección favorece el acceso a alimentos de temporada, saludables y de bajo impacto, en territorios donde la oferta alimentaria puede ser limitada o depende de productos industrializados.

## Dimensión patrimonial y ambiental

La práctica de la recolección silvestre en Andalucía representa un elemento patrimonial de alto valor cultural e identitario:

- **Conservación del conocimiento tradicional:**  
A través de los saberes asociados al reconocimiento de especies, los tiempos de cosecha, las técnicas de recolección y los usos culinarios o medicinales, se preserva un conocimiento ecológico acumulado por generaciones.
- **Contribución a la biodiversidad y al paisaje:**  
La recolección sostenible favorece la conservación de especies autóctonas y de mosaicos de hábitats clave -como matorrales, lindes, riberas y dehesas- fundamentales para la biodiversidad mediterránea.
- **Adaptación al cambio climático:**  
Al mantener sistemas alimentarios locales basados en la estacionalidad, el bajo consumo energético y la diversificación de recursos, esta práctica tradicional contribuye a la resiliencia de las comunidades frente a la variabilidad climática y la pérdida de recursos.

## Actividades, técnicas, materias primas, formas de acopio, transporte y producción

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas en Andalucía constituye una actividad tradicional de gran relevancia cultural, económica y ecológica. A continuación, se detallan las principales actividades, técnicas, materias primas, formas de acopio, transporte y producción asociadas a esta práctica en la región.

### Uso alimentario

El aprovechamiento alimentario de frutos, hongos y semillas silvestres forma parte de la historia más antigua de Andalucía. Ya en tiempos prehistóricos, las comunidades recolectoras conocían las temporadas, las especies comestibles y las formas seguras de consumo de los productos silvestres del monte mediterráneo. Estos saberes han pervivido en la cultura rural, integrándose en la alimentación campesina y transmitiéndose oralmente de generación en generación. Productos como los gurumelos, las bellotas dulces, las moras o los madroños no solo fueron esenciales en la dieta de supervivencia durante épocas de escasez, sino que también forman parte de recetas y conservas tradicionales, especialmente en las zonas serranas.

- **Diversidad botánica y fúngica asociada:** La recolección silvestre en Andalucía se basa en una alta diversidad de especies comestibles. Entre los hongos destaca el gurumelo (*Amanita ponderosa*), muy valorado en la Sierra de Huelva por su sabor y textura; los níscalos (*Lactarius deliciosus*), abundantes en pinares de media montaña, y los boletus (*Boletus edulis*), presentes en zonas umbrosas y húmedas. En cuanto a los frutos, destacan las moras (*Rubus ulmifolius*), comunes en márgenes de ríos y caminos; los

madroños (*Arbutus unedo*), típicos de zonas de matorral mediterráneo, y los majuelos (*Crataegus monogyna*), cuyos frutos rojos se consumen frescos o en conserva. También se recogen semillas como las del hinojo silvestre (*Foeniculum vulgare*) o bellotas dulces (*Quercus ilex subsp. Ballota*), que aún se utilizan en algunas zonas como alimento o base de harinas artesanales.

- Materias primas y formas de acopio: Las materias primas de origen silvestre se recolectan manualmente, siguiendo prácticas que combinan el conocimiento botánico o micológico con el respeto a los ritmos del ecosistema.
  - Los hongos, como el gurumelo, se recogen en primavera usando navajas pequeñas, evitando dañar el micelio subterráneo.
  - Las moras se recolectan en verano directamente a mano o con pequeñas cestas, eligiendo las más maduras sin dañar la planta.
  - Los madroños se recogen uno a uno, ya que maduran de forma escalonada entre otoño e invierno, y suelen transportarse en cestas de esparto para evitar que se estropeen.
  - Las semillas como las del hinojo se cosechan a finales de verano, sacudiendo los umbelos secos sobre telas o sacos. La recolección suele realizarse en familia o en pequeños grupos, y el transporte se efectúa tradicionalmente en canastos, talegas o serones, a menudo utilizando bestias de carga o a pie, dependiendo del acceso al monte.
- Productos obtenidos: Los frutos, hongos y semillas recolectados silvestremente se destinan tanto al consumo inmediato como a su transformación.
  - Los gurumelos y niscalos se cocinan en guisos, revueltos o a la plancha. Algunos, como el boletus, se secan o se conservan en aceite.
  - Las moras se consumen frescas, en mermeladas o en licores caseros.
  - Los madroños se fermentan para elaborar aguardiente o se preparan en compotas.
  - Las bellotas dulces se tuestan o se muelen para obtener harina, especialmente en contextos de autosuficiencia.
  - Las semillas de hinojo se utilizan como condimento en panes, embutidos o guisos, siendo esenciales en la cocina rural andaluza. Estas preparaciones no solo aportan valor nutricional, sino que constituyen una expresión tangible del patrimonio culinario ligado al entorno silvestre.

## Transporte

El transporte debe realizarse de manera que se evite el deterioro de los productos:

- Hongos: Evitar la acumulación que pueda provocar fermentación o daños físicos.
- Semillas: Mantener condiciones de temperatura y humedad adecuadas para conservar su viabilidad.
- Dimensión ambiental: Las prácticas tradicionales de recolección silvestre en Andalucía mantienen un equilibrio con el medio natural, respetando la regeneración de especies y evitando la sobreexplotación. Los recolectores experimentados conocen las zonas productivas y aplican normas no escritas, como no recolectar todos los frutos de un arbusto o dejar ejemplares de hongos sin cortar para permitir su reproducción.

Estas prácticas contribuyen a la conservación de la biodiversidad, favorecen la resiliencia de los ecosistemas frente al cambio climático y estimulan una relación sostenible con el paisaje. Además, el conocimiento local de la floración, la fructificación y la meteorología constituye una fuente de información ecológica de gran valor.

En un contexto de degradación ambiental y pérdida de saberes tradicionales, la recolección silvestre, cuando se realiza de forma respetuosa, representa una vía de reconexión con los ritmos de la naturaleza, fortaleciendo el vínculo entre las comunidades locales y sus territorios.

## Importancia de la recolección silvestre como elemento identitario, de cohesión social y patrimonio cultural y natural

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas en Andalucía constituye una práctica ancestral que, más allá de su función económica, representa un valioso patrimonio cultural, social y natural para la región. Esta actividad, profundamente arraigada en las tradiciones rurales andaluzas, contribuye a la identidad colectiva, la cohesión social y la conservación de la biodiversidad, integrando saberes tradicionales con criterios de sostenibilidad ambiental.

### Elementos identitarios y culturales

- Transmisión de conocimientos tradicionales: La recolección silvestre en Andalucía se basa en un conocimiento ecológico local transmitido de generación en generación, que incluye la identificación de especies, los tiempos adecuados para la recolección y técnicas que minimizan el impacto ambiental. Este saber es parte del patrimonio cultural inmaterial andaluz, reconocido por el Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, que trabaja para su salvaguardia y valorización como elemento de resistencia frente a la globalización cultural.

- **Conexión social y comunitaria:** La actividad de recolectar frutos, semillas y hongos silvestres suele ser una práctica colectiva o familiar que fortalece los lazos sociales y facilita el intercambio intergeneracional de saberes y valores, reforzando la cohesión social en las comunidades rurales andaluzas.
- **Festividades y tradiciones:** En varias comarcas de Andalucía, la recolección se vincula a celebraciones locales y rituales que marcan el ciclo natural, como las jornadas micológicas o las ferias de productos silvestres, que ponen en valor la riqueza natural y cultural de la región.

### **Patrimonio natural y sostenibilidad**

- **Conservación de la biodiversidad:** Andalucía cuenta con una gran diversidad de especies vegetales y hongos silvestres, muchas de ellas endémicas o con estatus de protección. La recolección sostenible es clave para preservar estas poblaciones, evitando la sobreexplotación que podría llevar a la disminución o desaparición de especies valiosas. La Junta de Andalucía regula esta actividad mediante leyes y decretos específicos, como la Ley 8/2003 de Flora y Fauna Silvestres y el Decreto 23/2012, que establecen criterios para la conservación y uso sostenible de estos recursos.
- **Regulación y control:** La recolección en espacios forestales y naturales andaluces está sujeta a normativas que buscan equilibrar el aprovechamiento económico con la conservación ambiental. Estudios realizados por la Consejería de Medio Ambiente identificaron las especies más recolectadas y han propuesto planes de gestión para garantizar la sostenibilidad, especialmente para plantas aromáticas y medicinales que tienen gran demanda comercial.
- **Impacto ambiental y mitigación:** La práctica tradicional de recolección, basada en técnicas de bajo impacto, contribuye a la salud de los ecosistemas, favoreciendo la regeneración natural y evitando la degradación del suelo y la pérdida de biodiversidad. Además, al promover el consumo local de productos silvestres, se reduce la huella ecológica ligada a la producción y transporte de alimentos.

### **Valor socioeconómico y cultural**

- **Aprovechamiento económico responsable:** La recolección de frutos, semillas y hongos silvestres genera ingresos en numerosas zonas rurales andaluzas, a través de la venta en mercados locales y la elaboración de productos artesanales. Esta actividad, cuando está bien regulada, puede constituir una base para el desarrollo rural sostenible y la diversificación económica.
- **Patrimonio cultural inmaterial:** La recolección silvestre forma parte del acervo cultural andaluz, integrando conocimientos, prácticas y valores que reflejan la relación histórica de las comunidades con su entorno natural. Su reconocimiento y protección son fundamentales para mantener la diversidad cultural y ambiental de Andalucía.

## Situación actual del conocimiento tradicional sobre la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas en Andalucía. Riesgos e impactos en el territorio

El conocimiento tradicional vinculado a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas en Andalucía atraviesa un momento crítico. Este saber, profundamente arraigado en las formas de vida rurales y en la relación histórica de las comunidades con su entorno, se ve amenazado por múltiples factores que ponen en riesgo su transmisión, su práctica y su función como elemento clave del patrimonio inmaterial andaluz.

Uno de los principales riesgos es la erosión del conocimiento intergeneracional, causada por el envejecimiento de la población rural y la ruptura en la transmisión oral de saberes a las generaciones más jóvenes. Esta desconexión se agrava con el abandono del medio rural, la pérdida de interés en las prácticas tradicionales y el escaso reconocimiento institucional de estos conocimientos como patrimonio cultural digno de protección y revitalización.

A ello se suma la pérdida de biodiversidad y de hábitats naturales donde se desarrollan estas prácticas. La intensificación agrícola, los incendios forestales, la expansión urbanística, las infraestructuras y, más recientemente, los efectos del cambio climático (como la alteración de los ciclos estacionales o la reducción de precipitaciones) están afectando gravemente a la disponibilidad y accesibilidad de especies recolectadas tradicionalmente, como los espárragos silvestres (*Asparagus acutifolius*), las tagarninas (*Scolymus hispanicus*), las setas del género *Lactarius* o los frutos del madroño (*Arbutus unedo*).

Otro factor de riesgo es la regulación inadecuada o inexistente de estas prácticas. Aunque en algunos espacios naturales protegidos existen normativas específicas, en muchas zonas la recolección se realiza sin pautas claras que garanticen su sostenibilidad, lo que puede generar sobreexplotación, deterioro de ecosistemas y conflictos de uso. La ausencia de mecanismos de gobernanza participativa que integren el conocimiento local y los saberes tradicionales contribuye a invisibilizar estas prácticas.

En este contexto, la globalización y la estandarización cultural y alimentaria también suponen un reto: los productos silvestres y sus usos gastronómicos tradicionales pierden valor frente a alimentos procesados o importados, desvinculando a las comunidades de sus recursos próximos y de los saberes asociados a su aprovechamiento sostenible.

La desaparición de estos conocimientos tendría consecuencias profundas en el territorio andaluz. No solo se perdería una parte fundamental de la identidad cultural y del legado etnobotánico de la región, sino también prácticas que han demostrado ser adaptativas, sostenibles y resilientes en contextos de incertidumbre ambiental. Se vería afectada la gestión de los paisajes culturales, el mantenimiento de corredores ecológicos y la conservación activa de la biodiversidad local. Además, se perdería una fuente complementaria de alimentación, salud, economía informal y cohesión social para numerosas comunidades rurales.

Frente a este panorama, es urgente implementar estrategias de documentación, valorización y transmisión del conocimiento tradicional sobre la recolección silvestre, con enfoques que reconozcan su importancia tanto desde el punto de vista cultural como ecológico. Estas estrategias deben integrarse en las políticas de desarrollo rural, conservación de la biodiversidad y educación ambiental, contando con la participación activa de las comunidades portadoras de estos saberes, para garantizar su continuidad y adaptación en el contexto contemporáneo.



Recolección

### 3. Recolección silvestre: sostenibilidad ambiental y cambio climático

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas en Andalucía no solo preserva prácticas tradicionales, sino que también desempeña un papel clave en la sostenibilidad de los ecosistemas y en la resiliencia de las comunidades locales frente al cambio climático. Estas prácticas han permitido la subsistencia de muchas poblaciones rurales, favoreciendo el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y fomentando una relación equilibrada con el medio ambiente.

La recolección silvestre es una práctica sostenible cuando se lleva a cabo bajo criterios ecológicos que garantizan la regeneración de las especies y el mantenimiento del ecosistema. Según la FAO (2021), la sobreexplotación puede amenazar la biodiversidad y reducir la disponibilidad de recursos para la fauna silvestre.

Actualmente, la recolección de productos silvestres se enfrenta a importantes desafíos como consecuencia de los impactos del cambio climático. Factores como el aumento de temperaturas, la reducción de precipitaciones, la desertificación y la pérdida de biodiversidad están alterando la disponibilidad de especies recolectables y afectando a su ciclo de vida. Asimismo, la aparición de nuevas plagas y enfermedades está afectando a especies clave, reduciendo su rendimiento y poniendo en riesgo la continuidad de estas prácticas tradicionales.

Para evaluar la vulnerabilidad de la recolección silvestre frente a estos cambios, se ha realizado un análisis cualitativo basado en 17 impactos previamente definidos del cambio climático. Este análisis permite determinar si cada práctica se ve afectada por un impacto específico (indicando "1") o no se ve afectada directamente (indicando "0"). Los resultados de este estudio pueden contribuir al desarrollo de estrategias de adaptación y mitigación, promoviendo prácticas sostenibles que aseguren la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de los conocimientos tradicionales en Andalucía. Los resultados de esta valoración se han integrado en una matriz de conocimientos tradicionales frente a los impactos del cambio climático, destacando su potencial como herramienta de mitigación y adaptación en un contexto ambiental en transformación.

**Matriz del conocimiento tradicional de la recolección silvestre versus impactos del cambio climático**

Impacto	Valoración	Descripción
1. Aumento de temperaturas	1	<p>El aumento de las temperaturas debido al cambio climático está afectando significativamente a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas. Las alteraciones en los patrones climáticos modifican los ciclos de floración y fructificación, reduciendo la disponibilidad de estos recursos en sus temporadas habituales. Además, el calor excesivo y la sequía pueden provocar la disminución de especies clave, afectando tanto a los ecosistemas como a las comunidades que dependen de la recolección para su subsistencia. En el caso de los hongos, el incremento de las temperaturas y la disminución de la humedad impactan negativamente en su crecimiento, reduciendo su presencia en los bosques. Estos cambios ponen en riesgo la biodiversidad y la sostenibilidad de la recolección silvestre a largo plazo.</p>
2. Irregularidad en las precipitaciones	1	<p>La creciente irregularidad en las precipitaciones está afectando a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, alterando los ciclos naturales de crecimiento y disponibilidad de estos recursos. Periodos prolongados de sequía pueden reducir la producción de frutos y semillas, afectando a la regeneración de especies y disminuyendo las cosechas silvestres. Por otro lado, las lluvias intensas e impredecibles pueden provocar la pudrición de frutos y semillas, así como la erosión del suelo, afectando a la dispersión y germinación. En el caso de los hongos, la falta de humedad impide su desarrollo, mientras que las precipitaciones excesivas pueden favorecer el crecimiento de especies no comestibles o tóxicas. Estas alteraciones ponen en riesgo la biodiversidad y la sostenibilidad de la recolección, afectando tanto a los ecosistemas como a las comunidades que dependen de estos productos.</p>
3. Desertificación	1	<p>La desertificación representa una grave amenaza para la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que la degradación del suelo y la pérdida de cobertura vegetal reducen drásticamente la disponibilidad de estos recursos. La disminución de la fertilidad del suelo y la escasez de agua afectan al crecimiento y la fructificación de numerosas plantas silvestres, limitando la producción de frutos y semillas esenciales para la regeneración de</p>

Impacto	Valoración	Descripción
		<p>los ecosistemas. Además, la desertificación altera las condiciones de humedad y temperatura del suelo, dificultando la proliferación de hongos y afectando a su papel en la descomposición y el reciclaje de nutrientes. Estas transformaciones impactan tanto a la biodiversidad como a las comunidades que dependen de la recolección silvestre para su alimentación, medicina y economía, poniendo en riesgo su sustento y sus tradiciones culturales.</p>
<p>4. Cambios en los ecosistemas acuáticos</p>	<p>1</p>	<p>El cambio en los ecosistemas acuáticos impacta directamente en la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que numerosas especies dependen del equilibrio hídrico para su crecimiento y reproducción. La reducción de humedales, la contaminación del agua y la alteración de los cauces de los ríos afectan a la disponibilidad de humedad en los suelos circundantes, limitando el desarrollo de árboles y plantas que producen frutos y semillas. Asimismo, la disminución de la humedad en los bosques ribereños y áreas pantanosas afecta a la proliferación de hongos, reduciendo su diversidad y disponibilidad para la recolección. Además, la pérdida de especies acuáticas clave en la dispersión de semillas, como peces y aves, altera la regeneración de muchas plantas silvestres. Estos cambios ponen en riesgo la sostenibilidad de la recolección y la biodiversidad de los ecosistemas asociados al agua.</p>
<p>5. Aparición de nuevas plagas y enfermedades</p>	<p>1</p>	<p>La aparición de nuevas plagas y enfermedades impacta significativamente en la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que puede reducir la disponibilidad y calidad de estos recursos. El cambio climático y la alteración de los ecosistemas están favoreciendo la expansión de insectos, hongos patógenos y microorganismos que afectan a la salud de las plantas y hongos silvestres. Muchas especies recolectadas pueden sufrir daños en sus frutos y semillas debido a infestaciones o enfermedades, lo que disminuye su viabilidad y dificulta su regeneración natural. En el caso de los hongos, la propagación de patógenos puede reducir su crecimiento y modificar la composición de las especies presentes, afectando tanto a recolectores como a la biodiversidad. Estos factores no solo amenazan la sostenibilidad de la recolección, sino que también ponen en riesgo la seguridad alimentaria y el conocimiento tradicional asociado a estos recursos.</p>

Impacto	Valoración	Descripción
6. Pérdida de biodiversidad	1	<p>La pérdida de biodiversidad afecta profundamente a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que reduce la variedad y disponibilidad de estos recursos en los ecosistemas. La desaparición de especies vegetales limita la producción de frutos y semillas, afectando tanto a la regeneración natural como a la alimentación de la fauna dispersora, lo que a su vez impacta en el equilibrio ecológico. En el caso de los hongos, la pérdida de árboles y otras plantas con las que establecen relaciones simbióticas puede disminuir su presencia y diversidad. Además, la reducción de especies polinizadoras y dispersoras de semillas dificulta la reproducción de muchas plantas silvestres, afectando a la continuidad de la recolección. Estos cambios ponen en riesgo la sostenibilidad de esta actividad, amenazando tanto la seguridad alimentaria como los conocimientos tradicionales asociados a la recolección en diversas comunidades.</p>
7. Acidificación de los suelos	1	<p>La acidificación de los suelos tiene un impacto significativo en la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que altera la disponibilidad de nutrientes esenciales para el crecimiento de plantas y hongos. Suelos más ácidos pueden dificultar la absorción de minerales clave, debilitando la salud de los árboles y arbustos que producen frutos y semillas, lo que reduce su producción y calidad. En el caso de los hongos, la acidificación puede afectar a las especies micorrízicas, que dependen de la simbiosis con las raíces de ciertos árboles, disminuyendo su presencia en los ecosistemas. Además, la alteración del pH del suelo puede favorecer la proliferación de especies invasoras o menos nutritivas, afectando a la diversidad de los recursos recolectados. Estos cambios comprometen la sostenibilidad de la recolección silvestre, afectando tanto a la biodiversidad como a las comunidades que dependen de ella para su alimentación y subsistencia.</p>
8. Aumento del nivel del mar	0	<p>El aumento del nivel del mar impacta en la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas al provocar la salinización del suelos y la pérdida de hábitats costeros clave. La intrusión de agua salina en zonas bajas y estuarios altera la composición del suelo, dificultando el crecimiento de muchas especies vegetales que producen frutos y semillas, reduciendo su disponibilidad para la recolección. Además,</p>

Impacto	Valoración	Descripción
		<p>los ecosistemas boscosos y humedales costeros, que albergan una gran diversidad de hongos, pueden degradarse o desaparecer debido a la erosión y el cambio en los niveles de humedad. La transformación de estos hábitats también afecta a las especies polinizadoras y dispersoras de semillas, comprometiendo la regeneración natural de muchas plantas silvestres. Estos efectos ponen en riesgo la biodiversidad y la sostenibilidad de la recolección, afectando a las comunidades que dependen de estos recursos para su alimentación, medicina y economía.</p>
<p>9. Alteraciones en las corrientes marinas</p>	<p>0</p>	<p>Las alteraciones en las corrientes marinas pueden afectar indirectamente a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, al modificar los ecosistemas costeros e influir en el clima de las regiones cercanas. Los cambios en la temperatura y en la distribución de nutrientes marinos pueden impactar en los patrones de lluvia y humedad en zonas costeras y continentales, afectando al crecimiento y a la fructificación de plantas silvestres. Asimismo, la alteración de los ecosistemas marinos puede afectar a especies clave en la dispersión de semillas, como aves y mamíferos que dependen del mar y la tierra. Además, la variación en las corrientes marinas puede influir en la proliferación de algas y microorganismos que, al llegar a tierra, pueden alterar la composición del suelo y afectar a la biodiversidad de hongos y plantas. Estos cambios pueden reducir la disponibilidad de recursos silvestres, impactando en la recolección y en las comunidades que dependen de ella.</p>
<p>10. Impacto en la salud humana</p>	<p>0</p>	<p>La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas puede tener diversos impactos en la salud humana, tanto positivos como negativos. Por un lado, estos productos silvestres representan una fuente valiosa de nutrientes, antioxidantes y compuestos medicinales que benefician a la alimentación y a la salud de las comunidades que dependen de ellos. Sin embargo, existen riesgos asociados a su recolección y consumo. La contaminación ambiental, como la presencia de metales pesados o pesticidas en los ecosistemas, puede afectar a la calidad de los frutos y hongos, representando un peligro para la salud. Además, el reconocimiento inadecuado de especies comestibles puede llevar a intoxicaciones graves, especialmente en el caso de los hongos y algunas semillas tóxicas. Asimismo, la exposición prolongada a condiciones adversas,</p>

Impacto	Valoración	Descripción
		como temperaturas extremas o picaduras de insectos, puede afectar a la salud de los recolectores. Por ello, es fundamental contar con conocimientos adecuados y prácticas seguras para minimizar los riesgos y maximizar los beneficios de esta actividad ancestral.
11. Cambio en los patrones de migración de las aves	1	El cambio en los patrones de migración de las aves afecta a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, ya que muchas aves cumplen un papel esencial en la dispersión de semillas y en el control de plagas. Si las especies migratorias modifican sus rutas o disminuyen sus poblaciones debido a alteraciones climáticas o a la pérdida de hábitats, la regeneración natural de diversas plantas puede verse afectada, reduciendo la disponibilidad de frutos y semillas recolectables.
12. Degradación de los bosques	1	La degradación de los bosques impacta directamente en la recolección, al reducir el área disponible para el crecimiento de plantas y hongos silvestres. La deforestación, los incendios y la explotación descontrolada destruyen hábitats esenciales, disminuyendo la biodiversidad y alterando los ciclos naturales de floración, fructificación y descomposición, fundamentales para la presencia de hongos. Además, la pérdida de cobertura forestal expone el suelo a la erosión y a cambios bruscos de temperatura, afectando aún más a la sostenibilidad de la recolección.
13. Reducción de la disponibilidad de recursos hídricos	1	La reducción de la disponibilidad de recursos hídricos limita la proliferación de muchas especies vegetales y fúngicas. La falta de agua altera los ciclos de crecimiento y fructificación, disminuyendo la cantidad y calidad de frutos, semillas y hongos disponibles. En regiones donde la recolección es una actividad tradicional, la escasez hídrica pone en riesgo no solo la biodiversidad, sino también la seguridad alimentaria y los conocimientos ancestrales asociados a esta práctica.
14. Cambios en la producción agrícola	1	Los cambios en la producción agrícola pueden afectar a la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas, debido a la expansión de cultivos y el uso de agroquímicos. La deforestación para la agricultura reduce los hábitats naturales de especies recolectables, mientras que el uso de pesticidas y fertilizantes

Impacto	Valoración	Descripción
		puede contaminar los suelos y afectar a la biodiversidad. Además, el reemplazo de especies nativas por monocultivos disminuye la disponibilidad de frutos y semillas silvestres, impactando en las comunidades que dependen de estos recursos.
15. Impacto en el turismo	0	El turismo, especialmente en áreas naturales, puede tener un doble impacto. Si se gestiona de manera sostenible, puede fomentar la conservación y el conocimiento de la recolección silvestre. Sin embargo, el turismo masivo puede degradar los ecosistemas, compactar los suelos, alterar la flora y la fauna local, e incluso generar sobreexplotación de ciertos recursos silvestres, reduciendo la disponibilidad de frutos, hongos y semillas.
16. Desafíos para la ganadería	0	Los desafíos para la ganadería también influyen en la recolección silvestre. La expansión de pastizales para el ganado puede llevar a la pérdida de bosques y a la alteración de los suelos, afectando al crecimiento de plantas productoras de frutos y semillas. Además, el sobrepastoreo puede dañar ecosistemas sensibles y competir por recursos hídricos esenciales para la regeneración de especies silvestres.
17. Fenómenos meteorológicos extremos	1	Los fenómenos meteorológicos extremos, como sequías, olas de calor, tormentas e inundaciones, impactan directamente en la recolección. Estos eventos pueden destruir hábitats, afectar a los ciclos de fructificación y dificultar el crecimiento de hongos, que dependen de condiciones climáticas estables. Las sequías prolongadas reducen la disponibilidad de frutos y semillas, mientras que lluvias intensas pueden provocar la pudrición de cultivos silvestres o la erosión del suelo, afectando a su regeneración.

Los impactos identificados (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12,13, 14 y 17) destacan por su incidencia directa en la actividad recolectora, afectando significativamente a las prácticas tradicionales vinculadas con la misma. Estos desafíos climáticos requieren respuestas concretas que permitan mitigar sus efectos y adaptar estas técnicas a las nuevas condiciones ambientales. En los siguientes puntos, se presentan estrategias vinculadas a la actividad recolectora que tienen capacidad de mitigación y adaptación frente a los impactos del cambio climático.

### 3.1. Estrategias de mitigación frente al cambio climático

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas desempeña un papel fundamental en los ecosistemas naturales y en la economía de muchas comunidades rurales. Sin embargo, el cambio climático está alterando significativamente la disponibilidad y distribución de estos recursos, afectando tanto a las especies recolectadas como a las poblaciones que dependen de ellas. Ante este desafío, es necesario implementar estrategias de mitigación que garanticen la sostenibilidad de la recolección silvestre a largo plazo, preservando la biodiversidad y asegurando el equilibrio ecológico.

Una de las estrategias clave es la conservación y restauración de los ecosistemas donde se encuentran estas especies. La preservación de bosques, matorrales y otras áreas naturales es esencial para garantizar el hábitat adecuado para muchas especies de plantas y hongos. La reforestación con especies autóctonas contribuye a la resiliencia de los ecosistemas frente al cambio climático, permitiendo que estos recursos puedan seguir regenerándose de manera natural. Asimismo, la protección del suelo y las fuentes de agua es vital para evitar procesos de desertificación que pondrían en riesgo la supervivencia de especies silvestres, lo que implica la implementación de prácticas de manejo sostenible del territorio y la restauración de zonas degradadas.

El uso de prácticas de recolección sostenible es otra estrategia esencial para evitar la sobreexplotación de los recursos silvestres. Esto implica establecer periodos y cuotas de recolección que permitan la regeneración de las poblaciones naturales, evitando una explotación intensiva que podría comprometer su disponibilidad futura. La aplicación de técnicas de recolección que minimicen el daño a las plantas y hongos, como el corte adecuado de tallos o la selección cuidadosa de ejemplares, contribuye a preservar el equilibrio del ecosistema. Además, la combinación del conocimiento tradicional con estudios científicos sobre la ecología de las especies recolectadas permite optimizar las estrategias de aprovechamiento sin poner en riesgo su permanencia.

Para reducir la presión sobre los ecosistemas silvestres, resulta clave fomentar la diversificación y el manejo agroecológico. La integración de especies silvestres en sistemas agrícolas sostenibles, a través de la agroforestería, ayuda a mantener la biodiversidad y a proporcionar recursos sin necesidad de sobreexplotar las poblaciones naturales. El establecimiento de viveros y jardines de plantas silvestres de uso tradicional permite su cultivo y aprovechamiento sin comprometer los ecosistemas. Asimismo, la investigación en técnicas de micorrización controlada facilita la producción regulada de setas comestibles, contribuyendo a la seguridad alimentaria y económica de las comunidades recolectoras.

El monitoreo continuo de los efectos del cambio climático sobre los recursos silvestres es fundamental para ajustar las estrategias de gestión de manera oportuna. La implementación de programas de seguimiento de especies vulnerables permite evaluar los cambios en su distribución y abundancia, proporcionando información clave para su conservación. La creación de bancos de semillas y esporas contribuye a la preservación de la diversidad genética, garantizando la existencia de especies en caso de eventos climáticos extremos. Además, el desarrollo de modelos climáticos para predecir alteraciones en

los ecosistemas posibilita la adaptación de las estrategias de recolección a las nuevas condiciones ambientales.

La sensibilización de las comunidades y su participación activa en la gestión de los recursos naturales son aspectos fundamentales para la mitigación del impacto del cambio climático. La realización de talleres y programas de educación ambiental permite fortalecer el conocimiento sobre la importancia de la recolección sostenible y la conservación de los ecosistemas. La creación de redes de recolectores facilita el intercambio de buenas prácticas y estrategias de adaptación, promoviendo una gestión colaborativa y equitativa de los recursos naturales. Asimismo, la implementación de certificaciones ecológicas y sellos de sostenibilidad garantiza que los productos silvestres sean comercializados de manera justa y responsable, incentivando prácticas de recolección que respeten el equilibrio ecológico.

Frente al desafío que supone el cambio climático, la implementación de estas estrategias resulta esencial para garantizar la sostenibilidad de la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas. La combinación de conservación de ecosistemas, prácticas de recolección responsable, diversificación agroecológica, monitoreo continuo y educación ambiental permite no solo mitigar los efectos negativos del cambio climático, sino también fortalecer la resiliencia de las comunidades que dependen de estos recursos. Solo a través de un enfoque integral y participativo, será posible asegurar la permanencia de estos valiosos productos silvestres y la estabilidad de los ecosistemas que los sustentan.

### **3.2. Estrategias de adaptación frente al cambio climático**

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas es una práctica tradicional que desempeña un papel fundamental en la alimentación, la economía rural y la conservación de la biodiversidad. Sin embargo, el cambio climático está modificando los ecosistemas, alterando los ciclos biológicos de muchas especies y reduciendo la disponibilidad de estos recursos naturales. Ante estos desafíos, es crucial desarrollar estrategias de adaptación que permitan la continuidad de la recolección silvestre de manera sostenible, garantizando tanto la regeneración de las especies como el bienestar de las comunidades que dependen de ellas.

#### **Monitorización y cartografía de recursos**

El seguimiento continuo de los cambios en los ecosistemas es una herramienta esencial para la adaptación. La implementación de sistemas de monitoreo y cartografía de los recursos permite identificar variaciones en la distribución geográfica de las especies recolectadas, detectar alteraciones en los ciclos de fructificación y crecimiento de hongos y plantas, y desarrollar bases de datos comunitarias que registren las fluctuaciones en la disponibilidad de estos productos silvestres a lo largo del tiempo. Estos conocimientos son fundamentales para ajustar las prácticas de recolección y anticipar escenarios futuros.

## **Adaptación de las prácticas de recolección**

La adaptación de las técnicas de recolección es otro elemento clave para minimizar los impactos del cambio climático en los recursos silvestres. La aplicación de métodos selectivos que prioricen la cosecha de frutos y setas en estado óptimo de madurez, sin comprometer la regeneración natural, contribuye a la sostenibilidad del proceso. La rotación de zonas de recolección permite que las especies tengan tiempo suficiente para regenerarse, evitando la sobreexplotación de un mismo territorio. Además, el fomento de prácticas manuales y responsables ayuda a preservar los ecosistemas, asegurando que la intervención humana no genere daños innecesarios en la flora y la fauna asociada.

## **El uso de conocimientos tradicionales**

El conocimiento tradicional de las comunidades locales constituye una fuente invaluable de información para la adaptación al cambio climático. La recuperación y documentación de prácticas ancestrales de recolección sostenible permite integrar saberes locales con tecnologías modernas, optimizando la gestión de los recursos naturales. La participación de las comunidades en la recopilación de datos ambientales, a través de iniciativas de ciencia ciudadana, fortalece la capacidad de respuesta ante los cambios ecológicos, favoreciendo un manejo colaborativo de los ecosistemas.

## **Diversificación de especies y aprovechamiento de recursos emergentes**

El cambio climático no solo afecta a la disponibilidad de especies tradicionalmente recolectadas, sino que también genera oportunidades para el aprovechamiento de recursos emergentes. La identificación de especies resilientes a las nuevas condiciones climáticas permite diversificar la recolección, reduciendo la dependencia de especies vulnerables. Explorar nuevos usos de especies menos aprovechadas puede convertirlas en alternativas viables, mientras que fomentar el cultivo de determinadas especies silvestres contribuye a garantizar su disponibilidad sin poner en riesgo sus poblaciones naturales.

## **Educación ambiental**

La educación ambiental y la formación de recolectores son fundamentales para fortalecer la gestión sostenible de estos recursos. La organización de talleres sobre buenas prácticas de recolección y conservación de ecosistemas, junto con la implementación de programas educativos en escuelas y comunidades, contribuye a la sensibilización y a la capacitación de las nuevas generaciones. Asimismo, la creación de redes de intercambio de conocimientos entre recolectores, expertos y gestores de recursos naturales permite compartir estrategias de adaptación y fomentar la colaboración entre diferentes actores involucrados en la actividad.

### **Creación de áreas protegidas y regulación de la recolección**

El establecimiento de medidas de conservación es otro pilar clave para la adaptación al cambio climático. La creación de áreas protegidas y la regulación de la recolección, mediante normativas que establezcan límites de extracción y periodos de veda, ayudan a prevenir la sobreexplotación y garantizar la sostenibilidad de las especies silvestres. La implementación de corredores biológicos facilita la adaptación de estas especies a nuevas condiciones climáticas, permitiendo su desplazamiento y regeneración en territorios adecuados.

### **Fortalecimiento de la comercialización**

Garantizar la sostenibilidad económica de la recolección silvestre en un contexto de cambio climático requiere fortalecer la comercialización y el valor agregado de estos productos. La certificación ecológica y de comercio justo puede mejorar el acceso a mercados diferenciados, asegurando un beneficio económico para las comunidades recolectoras. La transformación local de los productos recolectados, mediante la producción de conservas, deshidratados y otros derivados, permite incrementar su valor y diversificar sus usos. Además, desarrollar estrategias de mercado que resalten la identidad cultural y gastronómica de estos productos fortalece su posicionamiento y fomenta un consumo responsable.

Frente a los desafíos que impone el cambio climático, la implementación de estas estrategias de adaptación es fundamental para asegurar la continuidad de la recolección silvestre de frutos, hongos y semillas y para garantizar el equilibrio ecológico y el bienestar de las comunidades que dependen de esta actividad.

## 4. La recolección silvestre en el marco de los Paisajes de Interés Cultural y de los bienes del patrimonio inmaterial de Andalucía

### 4.1 La recolección silvestre y su relación con los Paisajes de Interés Cultural de Andalucía (PICAs)

PICAs	DEMARCACIÓN PAISAJÍSTICA	MUNICIPIOS
Dehesa de Paymogo	El Andévalo, Huelva	Paymogo
Paisaje agrario del Alto Genal	Sierra de Cádiz y Serranía de Ronda, Málaga	Pujerra, Parauta
Paisaje minero de Sierra Almagrera	Valle del Almazora	Cuevas del Almanzora

La recolección silvestre ha sido una práctica tradicional en Andalucía, desempeñando un papel crucial en la configuración de diversos Paisajes de Interés Cultural de Andalucía (PICAs). El conocimiento tradicional asociado a la recolección de productos silvestres ha permitido el desarrollo de sistemas de uso de la tierra adaptados a las condiciones locales y climáticas. Estas prácticas han sido fundamentales para la subsistencia de las comunidades y han contribuido a la creación de paisajes agrícolas sostenibles, reflejando la interacción histórica entre las comunidades locales y su entorno natural.

Diversos PICAs en Andalucía evidencian la relevancia de la recolección silvestre en su configuración y mantenimiento. El conocimiento de estas prácticas tradicionales no solo ha modelado el entorno físico, sino que también ha fortalecido la identidad cultural y la sostenibilidad económica de las comunidades locales. La preservación y valoración de estos conocimientos es fundamental para garantizar la continuidad de estos paisajes y sus valores asociados.

El paisaje de la dehesa de Paymogo (Huelva) es un claro ejemplo de sistema agrosilvopastoril donde la interacción entre el ser humano y el medio ambiente ha dado lugar a un entorno de alto valor ecológico y cultural. Este paisaje se caracteriza por extensas dehesas de encinas, que proporcionan recursos esenciales para las actividades económicas locales. La dehesa en esta región se centra principalmente en la cría de ganado porcino, aprovechando la abundante producción de bellotas como fuente de alimentación durante la montanera. Además, es común la presencia de ganado ovino y caprino, que contribuyen al mantenimiento de los pastizales y al equilibrio del ecosistema. Estas prácticas reflejan un modelo sostenible de aprovechamiento de recursos naturales, donde la ganadería coexiste con la conservación del bosque mediterráneo.

La influencia humana en la dehesa de Paymogo se manifiesta también en la gastronomía local, destacando la recolección estacional de setas como el gurumelo (*Amanita ponderosa*) y la turma (trufa blanca), que son ingredientes fundamentales en platos tradicionales como los revoltillos y los gurumelos.

El Paisaje agrario del Alto Genal, ubicado en la provincia de Málaga, es un claro ejemplo de la interacción sostenible entre el ser humano y el entorno natural. Este territorio se caracteriza por la presencia de especies autóctonas como castaños, alcornoques y robles, cuya explotación sostenible ha sido fundamental para la economía local desde tiempos antiguos. La recolección de frutos y el aprovechamiento de la madera han sido prácticas tradicionales que han moldeado el paisaje y sustentado a las comunidades de la región.

El sistema agrosilvopastoril predominante en el Alto Genal se manifiesta en los extensos montes dedicados al cultivo del castaño, especialmente en localidades como Faraján, Júzcar y Pujerra, situadas principalmente en la margen izquierda del río Genal. Un ejemplo notable de la infraestructura asociada a esta actividad es la fábrica de castañas ubicada en las proximidades del Arroyo de La Hiedra, en el término municipal de Pujerra.

La configuración actual de este paisaje cultural tiene sus raíces en la época andalusí. Estas comunidades aprovecharon un ecosistema rico en especies autóctonas, manteniendo hasta la actualidad la recolección de frutos y el uso de la madera como pilares económicos de la comarca. Estas prácticas han sido moldeadas por la singularidad del medio físico, compuesto por sierras con abundantes especies vegetales como castaños, encinas y alcornoques.

La riqueza micológica de la región ha propiciado la celebración de eventos como las Jornadas Micológicas Valle del Genal. Estas jornadas atraen a numerosos entusiastas y expertos en micología, consolidando al Alto Genal como un destino destacado para la recolección y degustación de setas.

Además, productos locales de relevancia económica, como la castaña, son celebrados con festividades específicas. Un ejemplo es la Fiesta de la Castaña en Pujerra, que tiene lugar al finalizar la temporada de recolección y coincide con el día de la patrona del municipio, la Virgen de Fátima. Durante esta celebración, se llevan a cabo diversas actividades culturales y gastronómicas en honor a este fruto emblemático.

En el paisaje minero de Rodalquilar (Almería), además de la actividad minera, se reconocen valores ecológicos ligados a la flora natural y a la agricultura en zonas semiáridas, incluyendo especies como el esparto, el palmito y las chumberas.

## 4.2 La recolección silvestre y su relación con los bienes del *Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía*

Las prácticas de recolección silvestre en Andalucía constituyen un valioso patrimonio cultural inmaterial, caracterizado por su notable riqueza y diversidad. Este patrimonio se articula en torno a sistemas de conocimiento local, relaciones sociales específicas y formas simbólicas de habitar el territorio. Su estudio permite comprender cómo las comunidades rurales andaluzas han desarrollado, a lo largo del tiempo, modos sostenibles de interacción con el entorno natural, integrando saberes, normas y rituales que trascienden lo meramente funcional.

Lejos de ser prácticas arcaicas o residuales, estas actividades continúan desempeñando un papel esencial en la construcción de la identidad colectiva, la cohesión social y la gestión del territorio. En el *Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía* se recogen diversas prácticas recolectoras, así como elementos asociados y derivados de este conocimiento tradicional en distintas localidades andaluzas. Estas prácticas se vinculan a ámbitos temáticos diversos, tales como manifestaciones culturales, modos de expresión, artesanías, oficios y sistemas culinarios o gastronómicos.

Este estudio aborda tres casos representativos de prácticas recolectoras en Andalucía: la recogida de la castaña en Galaroza (Huelva) y Parauta (Málaga), la recolección de setas en Paymogo (Huelva) y la recolección de higos chumbos en Cuevas de Almanzora (Almería). A través de estos ejemplos se evidencia la diversidad de expresiones que adopta esta forma de interacción entre el ser humano y su entorno, así como los procesos de resignificación, continuidad y transformación que la atraviesan.

La recolección de la castaña (*Castanea sativa*) es una actividad estacional profundamente arraigada en ciertas zonas de sierra del oeste y sur de Andalucía, destacando especialmente los municipios de Galaroza (Sierra de Huelva) y Parauta (Serranía de Ronda). Esta práctica, que se realiza entre octubre y noviembre, forma parte de un modelo agrosilvopastoral históricamente vinculado a la economía doméstica campesina. Desde una perspectiva etnográfica, el proceso de recolección revela una compleja red de conocimientos y relaciones sociales. Las tareas asociadas -desborre, recogida, transporte y conservación- se ejecutan mayoritariamente de forma manual, en un marco de participación familiar e intergeneracional que facilita la transmisión de saberes técnicos y ecológicos. La gestión comunal o familiar del castañar implica normas consuetudinarias de uso, sistemas de reciprocidad y estrategias de control social sobre el aprovechamiento de los recursos.

En términos simbólicos, la castaña ocupa un lugar central en el imaginario cultural local, siendo objeto de celebraciones festivas como la Castañada en Galaroza o el Tostón de Castañas en Parauta. Estas manifestaciones, que combinan elementos rituales, lúdicos y gastronómicos, actúan como dispositivos de cohesión comunitaria y de visibilización de la identidad territorial.

La recolección micológica se fundamenta en un conocimiento empírico altamente especializado, adquirido mediante la experiencia directa y transmitido oralmente entre generaciones. Este saber incluye criterios morfológicos y ecológicos para la identificación de especies, técnicas sostenibles de localización y recolección, así como pautas para un consumo seguro. La actividad se desarrolla mayoritariamente en el ámbito familiar o en redes vecinales, funcionando como catalizadora de vínculos afectivos, memorias compartidas y narrativas locales.

El componente simbólico asociado a las setas -elementos que emergen repentinamente y que poseen un potencial tanto alimenticio como tóxico- ha generado en el imaginario colectivo una relación ambivalente, que combina fascinación, precaución y misterio. Estas cualidades han favorecido la pervivencia de relatos orales, mitos y expresiones lingüísticas vinculadas al mundo micológico. En las últimas décadas, la recolección de setas ha experimentado un proceso de resignificación impulsado por el auge del turismo rural y gastronómico. En Paymogo, la organización de jornadas micológicas, rutas interpretativas y ferias temáticas ha reforzado el valor patrimonial de esta práctica, aunque también plantea nuevos retos en cuanto a su regulación y sostenibilidad.

La recolección de higos chumbos se realiza durante los meses de verano, aplicando técnicas tradicionales para evitar el contacto con las espinas, como el uso de garfios, pinzas largas o métodos de combustión controlada. Esta actividad va acompañada de prácticas específicas de selección, pelado y consumo. En el pasado, estas tareas daban lugar a encuentros informales conocidos como “higueradas”, en los que se reforzaban los lazos vecinales y se transmitían relatos, cantos y expresiones lingüísticas asociadas al fruto.

Aunque el higo chumbo ha sido escasamente valorado en el discurso agroindustrial dominante, posee un alto valor simbólico como emblema de resistencia y adaptación en contextos de marginalidad ecológica. Sin embargo, en los últimos años, la expansión de la cochinilla del carmín (*Dactylopius opuntiae*) ha provocado un grave retroceso en la presencia de chumberas, poniendo en riesgo la continuidad de las prácticas asociadas. Frente a esta situación, algunas iniciativas locales promueven la valorización del higo chumbo como producto autóctono, impulsando su uso en gastronomía, cosmética y alimentación animal, así como su inclusión en proyectos de recuperación del paisaje agrario tradicional.

DENOMINACIÓN DEL BIEN	COMARCA	MUNICIPIOS
Recogida de castañas	Sierra de Aracena, Huelva	Galaroza, Los Marines
Recogida de castañas	Serranía de Ronda, Málaga	Parauta
Recogida de gurumelos	Andévalo, Huelva	Paymogo
Picadillo de gurumelos, potaje y revuelto de gurumelos	Andévalo, Huelva	Paymogo
Elaboración del potaje de castañas	Sierra de Aracena, Huelva	Galaroza
Elaboración del tostón de castañas	Sierra de Aracena, Huelva	Galaroza
Elaboración del tostón de castañas	Serranía de Ronda, Málaga	Pujerra
Recolección y consumo de chumbos	Levante Almeriense, Almería	Cuevas del Almanzora
Feria de la Castaña	Sierra de Aracena, Huelva	Castaña del Robledo

## 5. Experiencias de recolección silvestre

La recolección silvestre de frutos, hongos y semillas es una práctica tradicional que, en el contexto actual, adquiere una nueva dimensión como estrategia de adaptación al cambio climático. A continuación, se presentan diversas iniciativas, a nivel internacional, europeo, estatal y andaluz, que integran la recolección silvestre en sus esfuerzos por mitigar los efectos adversos del cambio climático.

### Programa de Cambio Climático de la Great Lakes Indian Fish & Wildlife Commission (GLIFWC)

- Descripción: Este programa trabaja en la recolección y preservación de semillas de plantas tradicionalmente cosechadas por comunidades indígenas en los Estados Unidos. Las semillas recolectadas se almacenan en el National Center for Genetic Resources Preservation, asegurando la conservación de especies nativas esenciales para la biodiversidad y la seguridad alimentaria en un clima cambiante.
- Página web: [glifwc.org](http://glifwc.org)

### Conservación y redistribución de semillas por ICARDA

- Descripción: En 2014, el Centro Internacional de Investigación Agrícola en Zonas Áridas (ICARDA) se vio obligado a evacuar su banco de semillas, ubicado cerca de Alepo (Siria), debido al conflicto civil. Antes de la evacuación, había enviado aproximadamente 116.000 muestras al Banco Mundial de Semillas de Svalbard en el Ártico. Posteriormente, estas semillas fueron regeneradas en Marruecos y Líbano, y redistribuidas a nivel global para desarrollar cultivos resistentes a enfermedades y tolerantes a la sequía, esenciales para afrontar los desafíos del cambio climático.

### LIFE MycoRestore

- Descripción: Este proyecto europeo busca utilizar hongos silvestres para restaurar bosques degradados y aumentar su resiliencia al cambio climático. Mediante la inoculación de árboles con especies de hongos comestibles, se mejora la salud del suelo y se generan fuentes adicionales de ingresos para las comunidades locales.
- Página web: [mycorestore.eu](http://mycorestore.eu)

### Proyecto Life WATERCOOL

- Descripción: Aunque centrado en entornos urbanos, este proyecto desarrolla soluciones innovadoras para enfrentar altas temperaturas y gestionar el agua de manera eficiente, integrando infraestructuras verdes que pueden incluir especies silvestres adaptadas al clima local.
- Página web: <https://lifewatercool.com/>

### FRUITDIV y COUSIN

- Descripción: Lanzados en enero de 2024 bajo el programa Horizonte Europa, estos proyectos buscan recuperar la variabilidad genética y promover una agricultura sostenible. FRUITDIV se centra en monitorear, caracterizar y conservar la diversidad de parientes silvestres de árboles frutales como el manzano, el peral y el cerezo. COUSIN, por su parte, utiliza y conserva recursos genéticos de parientes silvestres de cultivos como la col, el trigo, la cebada, el guisante y la lechuga, contribuyendo así a la transición hacia una agricultura más sostenible.
- Página web: <https://www.cragenomica.es/es/crag-news/fruitdiv-y-cousin-dos-nuevos-proyectos-europeos-para-recuperar-la-variabilidad-genetica-y>

### OptFORESTS

- Descripción: Investigadores de la Universidad de Copenhague están recolectando semillas de especies arbóreas nativas, como el cerezo silvestre (*Prunus avium*) y el roble albar (*Quercus petraea*), para estudiar su resiliencia al cambio climático. Estas semillas se utilizan en ensayos de campo para comprender cómo diferentes especies responden a condiciones climáticas extremas, proporcionando información valiosa para la gestión forestal y la migración asistida.
- Página web: [www.optforests.eu](http://www.optforests.eu)

### Proyecto Pteridium en la Cordillera Cantábrica

- Descripción: Este proyecto analiza la viabilidad económica de controlar poblaciones de helecho común (*Pteridium aquilinum*) mediante sistemas de economía circular adaptados al cambio climático, reduciendo el riesgo de incendios forestales y promoviendo la biodiversidad.
- Página web: [adaptecca.es](http://adaptecca.es)

### Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático (PNACC)

- Descripción: El PNACC de España incluye proyectos innovadores enfocados en la adaptación al cambio climático, algunos de los cuales se centran en la conservación y el uso sostenible de productos forestales no madereros, como los frutos y hongos silvestres.
- Página web: <https://www.miteco.gob.es/es/cambio-climatico/temas/impactos-vulnerabilidad-y-adaptacion/plan-nacional-adaptacion-cambio-climatico.html>

### Grupo Operativo de Turmicultura frente al cambio climático y para el desarrollo rural

- Descripción: Esta iniciativa, ubicada en la Región de Murcia, tiene como objetivo establecer y consolidar el cultivo de la turma o trufa del desierto (*Terfezia claveryi*) como una alternativa agrícola frente al cambio climático. Es un cultivo ecológico, sin consumo de fertilizantes ni fitosanitarios, aplicable en zonas de secano poco productivas, contribuyendo al desarrollo rural y a la valorización de productos autóctonos.

### Forjando Resiliencia en Andalucía

- Descripción: Cofinanciado por Climate-KIC, este proyecto desarrolla un portafolio de acciones para la resiliencia y adaptación al cambio climático en Andalucía, integrando a múltiples sectores y comunidades locales en la cocreación de soluciones sostenibles.
- Página web: [climate-kic.org](https://climate-kic.org)

### Sierra de Aracena (Huelva): Gestión Micológica Participativa

- Descripción: En la Sierra de Aracena se ha desarrollado una ordenación de los recursos micológicos basada en la emisión de permisos, la educación ambiental y la delimitación de zonas de recolección. Entre los actores implicados se encuentran los ayuntamientos locales, la Junta de Andalucía y las asociaciones micológicas. El objetivo es reducir la sobreexplotación, generar empleo local -en el ámbito de las guías micológicas-, promover la formación y el turismo micológico, y fortalecer la vigilancia y la gestión forestal comunitaria.

### Doñana (Sevilla-Huelva): Revalorización del Piñón y Productos del Monte

- Descripción: En el entorno de Doñana (provincias de Sevilla y Huelva), recolectores tradicionales de piñón y marisqueo han articulado una estrategia económica que combina prácticas tradicionales con circuitos de comercialización ética y productos certificados. Entre los actores implicados se encuentran cooperativas forestales, WWF y la administración del Parque Nacional de Doñana. Esta iniciativa ha contribuido a reducir la presión sobre los recursos más frágiles del territorio, fomentar una economía de baja huella ecológica y bajo riesgo climático, y visibilizar el papel clave del conocimiento local en la gestión sostenible del parque.

### Vega de Granada: Integración de Especies Silvestres en la Agroecología

- Descripción: En la Vega de Granada, redes de agricultores ecológicos están incorporando especies espontáneas como cardillos, ortigas, collejas o malvas en sus cultivos y mercados. Esta estrategia, impulsada por grupos de consumo, colectivos agroecológicos y viveros comunitarios, tiene entre sus principales logros: la diversificación de la dieta y la recuperación de sabores tradicionales, la reducción del uso de insumos externos y riego, así como una mayor capacidad de adaptación frente a contextos de escasez hídrica.

## 6. Mapa de agentes e informantes de la recolección silvestre

AGENTE CLAVE	LOCALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN
Plataforma Onubense de Defensa del Castaña (PODC)	Huelva (varios municipios de la Sierra de Huelva)	La PODC es una organización que agrupa a diversas entidades representativas del sector castaño en la provincia de Huelva. Su objetivo principal es apoyar todo lo relativo a la mejora del ecosistema del castaña en la región. La plataforma está compuesta por cooperativas, asociaciones agrarias, organizaciones medioambientales y empresariales, y está abierta a la incorporación de todas las entidades del sector del castaña que deseen formar parte de ella, así como a cosecheros individuales.
Asociación Micológica Hispalense Muscaria	Sevilla	Esta iniciativa busca recoger, canalizar y fomentar el interés que existe por los hongos y las setas en sus aspectos científicos, gastronómicos, médicos, toxicológicos o de cualquier otro tipo. Establecer relaciones de colaboración con instituciones y entidades científicas y culturales, de tipo público o privado, cuando ello constituya un medio para alcanzar los objetivos propuestos.
Asociación Micológica Granadina	Granada (Cenes de la Vega)	Especializada en micología, pero con interés también en la flora silvestre comestible. Publicaciones y estudios sobre ecosistemas de montaña.
Asociación ALVelAL	Almería (Chirivel)	La iniciativa promueve la agricultura regenerativa e integra saberes locales, incluyendo prácticas de recolección silvestre. Entre sus líneas de trabajo, destaca la recuperación de saberes tradicionales.
Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo	Málaga (Sierra de las Nieves)	Aunque centrada en ganadería extensiva, incorpora el conocimiento de especies silvestres comestibles y forrajeras.
Montes de Soci@s – Asociación Agroecológica	Jaén (Sierra de Segura)	Incluye iniciativas de recolección sostenible de plantas silvestres y saberes locales.
Jardín Botánico El Albardinal	Almería (Rodalquilar)	Actividades de divulgación sobre flora silvestre, talleres, rutas interpretativas.

AGENTE CLAVE	LOCALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN
Jardín Botánico-Histórico La Concepción	Málaga	Es un jardín de estilo paisajista inglés con más de ciento cincuenta años de historia. Situado en el distrito Ciudad Jardín, la entrada norte de la ciudad de Málaga, se trata de uno de los escasos jardines con plantas de clima subtropical que existen en Europa. Actividades de divulgación sobre flora silvestre, talleres, rutas interpretativas.
Universidad de Granada - Grupo de Etnobotánica y Etnobiología	Granada	Investigaciones sobre usos tradicionales de flora silvestre en Sierra Nevada y La Alpujarra.
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA)	Sevilla	Programas sobre etnobotánica, recursos forestales y sostenibilidad. Investigación sobre productos silvestres (espárragos, setas, piñones...).
Consejería de Sostenibilidad, Medio Ambiente y Economía Azul	Sevilla	Regulación y permisos sobre recolección forestal y silvestre (setas, plantas aromáticas, etc.). Participación en proyectos de desarrollo rural ligados al aprovechamiento sostenible.
BaMeCoRA (Banco de Memoria)	Sevilla	Es un espacio dedicado a la recuperación del conocimiento tradicional campesino.

## 7. Referencias documentales

- Aguilar Cordero, M.J. (2003) Las setas en la Alpujarra granadina: tradición, cultura y alimentación. *PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, n.º 44, pp. 116–125
- Bio Suisse (2020) *Directrices para la recolección silvestre*. Disponible en: [https://icbag.ch/resources/Merkblaetter/SPA/ESP\\_Directricesparalarecoleccio%CC%81nsilvestre2020.pdf](https://icbag.ch/resources/Merkblaetter/SPA/ESP_Directricesparalarecoleccio%CC%81nsilvestre2020.pdf) [Consulta: 02/06/2025]
- Bonet, M.Á. y Vallès, J. (2009) Use of non-crop food vascular plants in Montseny biosphere reserve (Catalonia, Iberian Peninsula). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol.53, n.º 3, pp. 225-248. Disponible en: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09637480220132841> [Consulta: 02/06/2025]
- Clemente, M. (2004) La tradición micológica en Sierra Mágina (Jaén): usos, saberes y tensiones actuales. *Gazeta de Antropología*, n.º 20 <https://www.gazeta-antropologia.es/?p=1447>
- Di Sacco, A., Way, M., León Lobos, P. y Suarez Ballesteros, C.I. (2018) *Manual de recolección, procesamiento y almacenamiento de semillas de plantas silvestres: Proyecto Banco de Semillas de Boyacá, Colombia*. Royal Botanic Gardens KEW. Disponible en: [https://brahmsonline.kew.org/Content/Projects/msbp/resources/Training/Manual-de-SemillasV1.2\\_Esp.pdf](https://brahmsonline.kew.org/Content/Projects/msbp/resources/Training/Manual-de-SemillasV1.2_Esp.pdf) [Consulta: 02/06/2025]
- FAO (2019) *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/50b79369-9249-4486-ac07-9098d07df60a/content> [Consulta: 02/06/2025]
- García Fernández, X. (2001) *Usos tradicionales de plantas silvestres en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas (Jaén)*. Junta de Andalucía, Consejería de Medio Ambiente
- González Recio, M. (2010) *Semillas del saber: etnobotánica en Andalucía*. Junta de Andalucía
- González Turmo, I. (1995) Comer silvestre: usos alimentarios de plantas espontáneas en Andalucía. En: *Actas del II Congreso de Historia de la Alimentación en España*. Universitat de València

- Ingold, T. (2011) *Being alive: Essays on movement, knowledge and description*. Routledge. Disponible en: [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.researchgate.net/profile/Mohamed\\_Mourad\\_Lafifi/post/Im\\_searching\\_a\\_list\\_of\\_generic\\_haptic\\_descriptors\\_and\\_generic\\_haptic\\_anomalies\\_Existing\\_list/attachment/59d6418579197b807799d7d5/AS%253A435121871429633%25401480752546806/download/Tim%2Bingold-being-alive.pdf&ved=2ahUKEwi8oMuwsNONAxWr9rsIHcYLCN8QFnoECDYQAQ&usg=AOvVaw12HnueK664WdxEmUaTsl8a](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.researchgate.net/profile/Mohamed_Mourad_Lafifi/post/Im_searching_a_list_of_generic_haptic_descriptors_and_generic_haptic_anomalies_Existing_list/attachment/59d6418579197b807799d7d5/AS%253A435121871429633%25401480752546806/download/Tim%2Bingold-being-alive.pdf&ved=2ahUKEwi8oMuwsNONAxWr9rsIHcYLCN8QFnoECDYQAQ&usg=AOvVaw12HnueK664WdxEmUaTsl8a) [Consulta: 02/06/2025]
- López Ontiveros, A. (1999) *Aprovechamientos tradicionales en el medio rural andaluz: La recolección silvestre y sus transformaciones*. Universidad de Córdoba
- Marín Ceballos, A.M. (2016) *Etnobotánica en el Parque Natural de la Sierra de Grazalema (Cádiz)*. Tesis doctoral. Universidad de Cádiz
- Martínez Lirola, M. y Molina Martín, C. (2013) La tradición de recolectar: usos locales de los recursos silvestres en el sureste andaluz. *Cuadernos Geográficos*, vol. 52, n.º 2, pp. 73–94
- Moreno Fuentes, A. (2020) *Saberes silvestres: Etnobotánica y recolección en la Sierra de Gata*. Asociación Bioma Forestal
- Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno-Mata, L., Molina, M. y Tardío, J. (2007) *Inventario etnobotánico de la provincia de Almería*. Asociación cultural Almería Natural
- Pérez Díaz, S. (2019) Recolección de frutos silvestres y resiliencia cultural en la Sierra Norte de Sevilla. *Revista de Etnografía*, n.º 10, pp. 55-79
- Red Andaluza de Semillas (2021) Disponible en: <https://redandaluzadesemillas.org>
- Revistas UCM (2000) La recolección de plantas silvestres en la subsistencia mesolítica y neolítica: Datos arqueobotánicos del País Vasco. *Complutum*, n.º 11, pp. 157–165. Disponible en: <https://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/download/CMPL0000110157A/29734> [Consulta: 02/06/2025]
- Sampedro Reiriz, J.J. (2016) *UF0966 Recolección de hongos silvestres*. Certia Editorial
- Siebert, S.F. (2021) Recolección sostenible del rotén silvestre: ¿idea viable o contradicción ecológica? FAO. Disponible en: <https://www.fao.org/4/x9923s/x9923s11.htm>. [Consulta: 02/06/2025]
- Valdés, B., Talavera, S. y Fernández-Galiano, E. (2011) *Flora vascular de Andalucía Occidental*. Barcelona: Ketres editora S.A. Disponible en: <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/13063-flora-vascular-de-andalucia-occidental?offset=1>. [Consulta: 02/06/2025]



- Vallejo, M.C. (2021) *Recolección silvestre y soberanía alimentaria en comunidades rurales andaluzas*. Tesis doctoral. Universidad de Granada

PACTO



PAISAJES CULTURALES, CONOCIMIENTOS TRADICIONALES Y CAMBIO CLIMÁTICO

Con el apoyo de:



VICEPRESIDENCIA  
TERCERA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO  
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA  
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Fundación Biodiversidad



Oficina Española de Cambio Climático

Realiza:



Consejería de Cultura y Deporte  
Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico