**Un proyecto europeo para apoyar la economía rural frente al cambio climático**

**Alimentos basados en endrinas, escaramujos o bellotas para salvar bosques: proyecto Plantas Olvidadas**

**Busca impulsar alternativas sostenibles de bioeconomía en la gestión forestal**

**Madrid 30 enero.** Mas allá de las setas, el bosque ofrece otros productos comestibles que pueden convertirse en alternativas viables para fomentar la bioeconomía forestal y promover así la conservación de la biodiversidad. Es lo que se han propuesto demostrar varias entidades de investigación y dinamización agroecológica a través del Proyecto Plantas Olvidadas

Los bosques actuales reflejan los cambios socioeconómicos del último siglo. El abandono de pastos, cultivos y otras formas de aprovechamiento han derivado en un aumento de la superficie forestal y de la cantidad de vegetación presente en los mismos. Esta situación, acompañada de una mayor facilidad de combustión por el cambio climático, ha provocado un aumento de los incendios forestales.

La premisa de partida del proyecto constata que una de las principales dificultades para la gestión sostenible de los montes es su falta de viabilidad económica, lo que deriva en una elevada proporción de masas forestales abandonadas o infragestionadas. A partir de este contexto, el proyecto ha identificado varias especies arbóreas y arbustivas abundantes en los sistemas forestales españoles más amenazados por el cambio climático, que producen frutos comestibles con interés organoléptico y nutricional pero que actualmente ni se recolectan ni se comercializan.

**Cinco especies**

El objetivo del proyecto es desarrollar y promover los aprovechamientos alimentarios forestales a partir de modelos de gestión sostenible. Así, se plantea la producción de nuevos productos gastronómicos a partir los frutos de 5 especies: madroño, pino, endrino (o arañón), encina y escaramujo (o cinorrodón). Algunos de los productos en los que los responsables del proyecto están trabajando son galletas de bellota, kétchup de endrino, granola de madroño o vinagreta de piñas verdes.

El proyecto Plantas Olvidadas está gestionado por tres entidades del ámbito de la agroecología: la Cooperativa [Eixarcolant,](https://eixarcolant.cat/) la Fundación [Emys](https://www.fundacioemys.org/ca/) y la Cooperativa [Sambucus](https://www.sambucus.cat). Además, cuenta con la colaboración del Grupo de Investigación [EtnoBioFiC](https://www.etnobiofic.cat/es/inicio/) de la [Universitat de Barcelona](https://web.ub.edu/inici) y la Xarxa per a la Conservació de la Natura [XCN](https://xcn.cat/).

“Plantas Olvidadas se articula desde una triple perspectiva: el apoyo a la economía rural, la mejora de la biodiversidad y el incremento de la resiliencia de los bosques frente a los riesgos asociados al cambio climático” afirma Clara Blasco, coordinadora del proyecto y de la Cooperativa Eixarcolant.

**Doce fincas iniciales**

El proyecto Plantas Olvidadas comienza su actuación inicial en 280 hectáreas de 12 fincas forestales situadas en Cataluña: desde la sierra Fulletera del valle del Ebro, hasta la sierra del Cadí-Moixeró del Prepirineo, pasando por las montañas de Prades y por la sierra del Montsec. Se implementan medidas de gestión forestal orientadas a mejorar la biodiversidad, aumentar la resiliencia y fomentar la productividad de las especies de aprovechamiento. Con los frutos recolectados en cada una de ellas, se realiza un proceso de valorización gastronómica para testear la elaboración de productos alimenticios basados en las especies mencionadas.

Junto a la elaboración de los productos, el proyecto contempla el desarrollo de iniciativas para promover su comercialización, como la elaboración de estudios de mercado, ejercicios piloto de venta, etc. Además de los modelos de gestión comercial utilizados, los responsables del proyecto también deberán detallar los planes técnicos forestales y los objetivos de mejora del hábitat y de las especies para optimizar su resiliencia frente a incendios.

Toda la información recopilada se recogerá en infografías, material audiovisual, una guía práctica y modelos de viabilidad que permitan la transferencia de resultados. La documentación elaborada será difundida a través de seminarios web, acciones formativas, visitas demostrativas y otras acciones de comunicación diseñadas para difundir el proyecto en otras zonas forestales.

**Nueve provincias**

La innovación alimentaria conseguida mediante la elaboración de estos productos se complementa con distintas actuaciones para replicar sus resultados en otras zonas boscosas de toda España. De hecho, el proyecto contempla próximas acciones divulgativas y formativas en las provincias de Cuenca, Soria, Burgos, Ourense, Sevilla, Navarra, Palencia, Islas Baleares y Teruel.

Para conseguir la replicabilidad del proyecto en otras zonas se proyecta su divulgación principalmente entre tres ámbitos de la población: productores de alimentación y profesionales de la restauración y la hostelería en zonas rurales, propietarios de suelos forestales y responsables de entidades públicas locales.

Esta prueba piloto comenzó en febrero de 2024 y estará operativa hasta diciembre de 2025, aunque el objetivo es lograr materializarla en iniciativas perdurables en el tiempo que reviertan positivamente en las zonas donde se implementa generando actividades económicas locales de base forestal.

La iniciativa prevé una inversión de 2.038.750€ y cuenta con el apoyo de la Fundación [Biodiversidad](https://fundacion-biodiversidad.es/) del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico ([MITECO](https://www.miteco.gob.es/es.html)) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea a través de los fondos NextGenerationEU.

**Seminario online**

El próximo 26 de febrero los responsables del proyecto celebrarán el seminario web “Bioeconomía y Alimentos Forestales: un modelo de gestión sostenible orientado al aprovechamiento de 5 plantas olvidadas”. En él se explorarán las posibilidades de generar bioeconomía a partir del endrino, el madroño, la bellota, el escaramujo o la piña verde de pino. Tendrá lugar a las 18h en formato online en [este enlace](https://us02web.zoom.us/j/84733721571). Se requiere inscripción previa a través de [este formulario](https://forms.gle/fiRNJMohBuSjZxnq6).

Para más información:

## [s.olalla@presscorporate.com](mailto:s.olalla@presscorporate.com)

Tel. 910910446