

## Presque 3.000 espèces de champignons en Castilla y León



Castilla y León dispose d'une diversité des champignons sauvages, ayant catalogué 2 700 espèces, bon nombre d'entre eux comestibles, dont plus de 50 sont vendus, ce qui est une richesse qui, combiné avec la qualité et le savoir-faire des producteurs, guides et cuisiniers, il se rend compte que notre région est devenue une des plus importantes communautés en micoturismo.

Castilla y León a lancé un important projets reliés à la mycologie, le système susmentionné de gestion des données de production et l'utilisation de champignons sauvages, champignons de Castilla y León, qui veille à ce que celles-ci ont été recueillies par des experts et supervisés par les inspecteurs, qui sont [www.micocyl.es](http://www.micocyl.es), une marque de qualité garantit sa qualité et traçabilité. Également deux événements importants de dimension régionale, tels que les journées gastronomiques de champignons en Castilla y León, El Buscasetas, [www.buscasetas.es](http://www.buscasetas.es) annuel et d'autres sur le plan international, la gastronomie International Congress de mycologie Soria, qui se tient tous les deux ans, [www.congresosoriagastronomica.com](http://www.congresosoriagastronomica.com)