

En la región existe una gran variedad de hongos, la mayoría de ellos comestibles, pero también venenosos e incluso mortales

La Comunidad de Madrid advierte del peligro de recoger setas sin conocer sus variedades y recuerda la obligación de cumplir la normativa ambiental

- Ante una posible intoxicación hay que acudir de inmediato a un centro sanitario con una muestra del ejemplar ingerido
- En su recolección, se aconseja cortarlas, no arrancarlas, para que puedan brotar nuevamente, y transportarlas en una cesta que les permita soltar sus esporas

2 de noviembre de 2022.- La Comunidad de Madrid advierte del peligro que supone recoger setas sin conocer sus variedades y recuerda a los ciudadanos que hay que respetar la normativa ambiental vigente cuando lleven a cabo esta actividad. Madrid cuenta con una extensísima variedad, pero es imprescindible identificarlas correctamente, ya que algunas son tóxicas, venenosas e incluso mortales. Por ello, de deben coger solo aquellas que se tenga absoluta seguridad de que son comestibles y, en caso de duda, consultar siempre a un experto.

Cualquier error en su identificación puede conllevar graves consecuencias para la salud, por lo que ante una posible intoxicación hay que acudir de inmediato a un centro sanitario con una muestra de lo ingerido. En cualquier caso, conviene no consumir todas las que se recojan y guardar alguna durante al menos 3 días, por si surgen complicaciones. Esto se debe a que pueden producir efectos negativos en el organismo hasta 72 horas después de haberlas comido.

En la Comunidad de Madrid se encuentran especies muy codiciadas para su consumo, como el champiñón silvestre, con sus láminas marrones; los níscalos, ubicados sobre todo en pinares; las de cardo, o también el boletus. La *amanita phalloides* es la seta más peligrosa presente en la región. Su ingesta puede provocar la muerte y, además, es muy difícil de detectar ya que los primeros síntomas suelen aparecer a las 48 horas. Otras especies tóxicas son la *amanita muscaria* o *matamoscas*, que también es alucinógena, o la *marasmius*.

Al realizar esta actividad, es obligatorio respetar la normativa ambiental, circular con vehículos solo por los lugares permitidos, no obstruir caminos, pistas ni barreras que puedan impedir el paso de vehículos oficiales y de emergencias, y asegurarnos bien que en la zona no se están realizando batidas o monterías de caza.

Su recogida viene regulada en diferentes normativas, como la Ley 43/2003 de Montes, la Ley 16/1995, Forestal y de Protección de la Naturaleza y la Orden de 27 de mayo de 1992, donde se establecen normas generales para el uso socio-recreativo de los Montes y Terrenos Forestales administrados por la Comunidad de Madrid. En el caso de que los agentes forestales detecten incumplimiento de esta normativa se procederá a denunciar los hechos.

Como novedad, este año hay una normativa específica para el aprovechamiento micológico en el municipio de Rascafría, dentro del marco regulatorio establecido en el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama. De este modo, si se desea recogerlas en este espacio hay que dirigirse a su Ayuntamiento y obtener la correspondiente licencia.

RECOMENDACIONES PARA SU RECOGIDA Y TRANSPORTE

En su recolección, se aconseja cortarlas y no arrancarlas, de modo que puedan volver a brotar. Asimismo, es imprescindible transportarlas utilizando una cesta y no una bolsa de plástico o recipiente cerrado, para que suelten sus esporas y no fermenten, se rompan, ensucien o humedezcan.

Las setas son hongos macroscópicos con un papel muy destacado en la cadena trófica. Se alimentan de materia muerta, como los buitres. Además, sin ellos, no se podría tener otro tipo de alimentos como el pan, el queso o la cerveza.