

El Ejecutivo autonómico advierte del riesgo que supone la recolección de setas sin conocer las variedades existentes, algunas incluso mortales

---

## La Comunidad de Madrid recuerda la obligación de cumplir la normativa ambiental en las actividades micológicas

- La regulación dentro del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama contempla a Rascafría y se ha ampliado este año a Miraflores de la Sierra y Lozoya del Valle
- En caso de intoxicación hay que acudir de inmediato a un centro sanitario con una muestra del ejemplar ingerido
- No se deben arrancar, sino cortarlas para que puedan brotar de nuevo y transportarlas en una cesta que les permita soltar sus esporas

**14 de octubre de 2023.-** La Comunidad de Madrid recuerda la obligación de cumplir la normativa ambiental en la recogida de setas coincidiendo en estas fechas de otoño con la temporada alta de su recolección. El Cuerpo de Agentes Forestales regional es el encargado de velar para que la regulación se cumpla y para ello efectúa controles de las especies acopiadas, su peso o el lugar de recolección, con el fin de asegurar la explotación sostenible de este recurso natural. En caso de incumplimiento se procede al decomiso y las correspondientes denuncias.

La Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, a través de la Dirección General de Biodiversidad y Gestión Forestal, ofrece una serie de recomendaciones en las que se indica la importancia de asegurarse de que la actividad se está desarrollando dentro de un monte público -señalizado a su entrada-. Además, debe contar con el consentimiento del propietario si es una finca particular.

En el caso del Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama existe una regulación específica, en la que se determina que no se puede realizar esta actividad en ningún terreno forestal que no tenga plan de aprovechamiento micológico. Respecto al año pasado, se ha ampliado el número de municipios con normativa específica, uniéndose a Rascafría, Miraflores de la Sierra y Lozoya del Valle. Para estos espacios hay que obtener una licencia en el ayuntamiento correspondiente.

Asimismo, desde el Ejecutivo autonómico se advierte del riesgo que supone la recolección de setas sin conocer los tipos existentes. La región cuenta con una gran variedad de hongos, pero es necesario identificarlos correctamente, ya que

algunos son tóxicos y venenosos, y pueden ser mortales. Por ello, se deben coger solo aquellos que se tenga la absoluta seguridad de que son comestibles y, en caso de duda, consultar a un experto.

Ante una posible intoxicación se debe acudir de inmediato a un centro sanitario con una muestra de lo que se ha comido. Conviene no consumir todas las que se recojan y guardar alguna durante al menos 3 días, porque pueden ocasionar efectos negativos en el organismo hasta 72 horas después de haberlas ingerido.

## INDICACIONES PARA LA RECOLECCIÓN

En la Comunidad de Madrid se pueden encontrar especies muy apreciadas para su consumo, como el champiñón silvestre, los níscalos, las setas de cardo o el boletus. La *amanita phalloides* es la seta más peligrosa que se pueden encontrar los aficionados a la micología. Su ingesta podría provocar incluso la muerte. Otras especies tóxicas son la *marasmius* y la *amanita muscaria* o matamoscas, que también es alucinógena.

En esta actividad es obligatorio respetar la normativa; 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 de que en la zona no hay actividades cinegéticas en marcha. En los accesos principales a los lugares donde se hacen batidas o monterías hay que fijarse en las señales que indiquen que se está llevando a cabo dicha actividad.

Los agentes forestales recuerdan que en la recolecta las setas deben ser cortadas y nunca arrancadas, de modo que puedan volver a brotar en el mismo sitio. Además, es imprescindible transportarlas utilizando una cesta para que suelten sus esporas. También hay que evitar los recipientes cerrados o las bolsas de plástico, lo que puede originar que se rompan, ensucien, humedezcan o fermenten los ejemplares reunidos.