

El Cuerpo regional de Agentes Forestales vigila que esta actividad, cuya temporada ha comenzado este mes, respete el medio natural

## La Comunidad de Madrid recomienda extremar la precaución en la recogida de setas

- Solo se deben coger si se tiene absoluta seguridad de que sean comestibles y, en caso de intoxicación, acudir de inmediato a un centro sanitario o llamar al 112
- Para que los hongos puedan brotar de nuevo hay que cortarlos, siendo aconsejable transportarlos en una cesta que permita soltar sus esporas

**23 de octubre de 2024.**- La Comunidad de Madrid recomienda extremar la precaución en la recogida de setas y hacerlo solo en caso de tener la absoluta seguridad de que son comestibles. Si existe algún tipo de duda, lo más prudente es dejarlas en el campo o consultar a un experto en la materia.

La temporada de su recolección ha comenzado este mes de octubre y la región cuenta con una gran variedad de hongos, algunos de ellos muy apreciados para su consumo, como níscalos, champiñón silvestre o el boletus. Pero no todos se pueden comer, ya que algunos son venenosos, llegando incluso a provocar la muerte.

Es el caso de la *amanita phalloides*, la más peligrosa para los aficionados a la micología, que puede resultar mortal. Otras especies tóxicas son la *marasmius* y la *amanita muscaria* o matamoscas, que también es alucinógena.

En caso de posible intoxicación, la recomendación es acudir de inmediato a un centro sanitario con una muestra de lo que se ha ingerido. 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 comido.

El Cuerpo autonómico de Agentes Forestales se encarga de velar para que esta actividad se lleve a cabo respetando el medio natural. Estos profesionales recuerdan que las setas deben ser cortadas, nunca arrancadas, para que de esta manera vuelvan a brotar en el mismo sitio. Además, es aconsejable transportarlas en una cesta donde suelten sus esporas, evitando los espacios cerrados o las bolsas de plástico, que pueden dar lugar a que se rompan, ensucien, humedezcan o fermenten.

## RESPECTAR LA NORMATIVA AMBIENTAL

La Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior, a través de la Dirección General de Biodiversidad y Gestión Forestal, destaca también la necesidad de asegurarse que la actividad se realiza dentro de un monte público (señalizado a la entrada). Y en el caso de fincas particulares, contar con el consentimiento del propietario.

Además, varios municipios disponen de una normativa específica para el aprovechamiento micológico, exigiendo la emisión de una licencia. Se trata de Rascafría, Miraflores de la Sierra y Lozoya, dentro del marco regulatorio establecido en el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama, además de Bustarviejo y Canencia, fuera de este ámbito.

Los Agentes Forestales realizan controles de las especies, su peso y el lugar de recolección, para asegurar la explotación sostenible de este recurso natural. En caso de incumplimiento se procede al decomiso y denuncia de los hechos. Asimismo, recuerdan que se debe circular con vehículos solo por los lugares permitidos y no obstruir caminos, pistas ni barreras que puedan impedir el paso de coches oficiales y de emergencias. También, asegurarse de que en la zona no se están realizando actividades cinegéticas.