Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

El Cuerpo de Agentes Forestales se encarga de que esta actividad se lleve a cabo con el debido respeto al medio ambiente

La Comunidad de Madrid aconseja extremar la precaución en la recogida y consumo de setas

- Es imprescindible identificarlas correctamente y coger solo aquellas que se tenga absoluta seguridad de que son comestibles
- Ante cualquier tipo de sospecha de intoxicación, se debe acudir de inmediato al centro sanitario de urgencias o llamar al 112

4 de noviembre de 2021.- La Comunidad de Madrid recomienda que se extreme la precaución en la recogida y el consumo de setas silvestres. Tras las intensas lluvias que se han producido en los últimos días, los bosques de la región empiezan a poblarse de este producto, y teniendo en cuenta que en los últimos años está aumentando el número de personas inexpertas que practican esta actividad, un error en su identificación puede acarrear graves consecuencias para la salud.

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.

Buena parte de las setas son perfectamente comestibles, pero es imprescindible identificarlas correctamente, ya que conviven con otras que son tóxicas, venenosas o, incluso, mortales. Los Agentes Forestales piden, por este motivo, a la población en general que no las recojan salvo que estén absolutamente seguros de que son comestibles.

CONSEJOS PARA LA RECOGIDA Y EL CONSUMO

Además de no acudir inmediatamente después de que se hayan producido intensas precipitaciones, es aconsejable dejar pasar unos días, ya que las setas pueden modificar su aspecto y generar confusión. Además, entre los miles de especies que existen en España hay alrededor de 21 que son tóxicas, de las cuales 5-6 pueden considerarse mortales.

Se recomienda asimismo que las personas que se inician en esta práctica de ocio acudan acompañadas de un experto. Es fácil confundir setas comestibles con tóxicas debido a su parecido, por lo que deben limitarse a recoger aquellas que

se puedan identificar con absoluta precisión. El tamaño y el color varían a menudo y no son características suficientes para identificarlas. Tampoco es fiable considerar comestible aquella que crezca en el mismo lugar que otras que se hayan consumido anteriormente, dado que los micelios crecen y se pueden mezclar distintas especies en el mismo lugar.

Las setas se pueden recoger en terrenos públicos, tanto en vías pecuarias como arroyos, ríos, caminos vecinales y montes públicos, pertenecientes a la Comunidad de Madrid o a los ayuntamientos de la región, mientras que en terreno privado es necesario el permiso de su propietario.

RECOGIDA CON CESTA

Deben transportarse en cestas, nunca en bolsas o recipientes cerrados, para evitar que fermenten, se rompan, se ensucien o se humedezcan. Además, es preferible llevarlas limpias a casa y, antes de introducirlas en la cesta con la parte superior del sombrero hacia arriba, se han de limpiar bien los restos de arena, suciedad y vegetales adheridos.

A la hora de acceder al monte con vehículos particulares es necesario aparcarlos en los lugares habilitados y no obstruir caminos, pistas ni barreras que puedan impedir el paso de vehículos oficiales y de emergencias. En estas fechas, en las que también se desarrollan actividades cinegéticas en el medio natural, se recomienda informarse con anterioridad sobre si se van a realizar monterías o batidas en la zona, para extremar las precauciones.

ASISTENCIA INMEDIATA ANTE SOSPECHA DE INTOXICACIÓN

Y ante una sospecha de intoxicación, se debe acudir de inmediato al centro sanitario de urgencias o bien llamar al 112. Si es posible, recoger restos de las setas que se hayan consumido y llevarlos al centro sanitario para identificarlas y aplicar el mejor tratamiento. En cualquier caso, conviene no consumir todas las setas que se recojan y guardar alguna como muestra 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 ingerido.