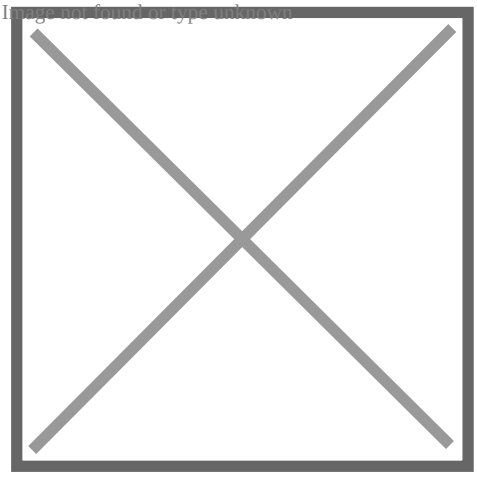
PANORAMA | Medio Ambiente

Setas en los parques naturales de Andalucía: una riqueza a conservar

La recogida de setas está sujeta a una regulación para preservar el equilibrio del ecosistema y garantizar la regeneración de estas especies

Redacción
Martes 8 de octubre de 2024 - 10:10



En los parques naturales de Andalucía, la llegada del otoño transforma el paisaje de los bosques con una explosión de vida oculta bajo el suelo: las setas. Estos organismos, vitales para la conservación de los ecosistemas, representan una de las mayores diversidades biológicas de la comunidad autónoma. Sin embargo, su recolección y consumo sin la debida precaución pueden acarrear graves consecuencias. La Junta de Andalucía, consciente de la importancia de estos seres vivos, ha intensificado sus esfuerzos por proteger tanto las especies de setas como los hábitats donde prosperan.

Los hongos, que pertenecen al reino Fungi, juegan un papel fundamental en el mantenimiento del equilibrio ecológico de los bosques. Actúan como descomponedores y ayudan en la simbiosis micorrícica con árboles y plantas, lo que les permite acceder a nutrientes esenciales. En Andalucía, la diversidad de especies es especialmente notable, y la micología, el estudio de los hongos, ha cobrado un protagonismo creciente tanto en el ámbito científico como en el turismo rural.

Precisamente, el Inventario Micológico Básico de Andalucía (IMBA), una publicación resultante del trabajo de investigación y catalogación de la diversidad fúngica presente en Andalucía, incluye más de 32.000 registros sobre especies micológicas y dispone de una representación de especies de todos los ecosistemas andaluces.

El Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, el Parque Natural de los Alcornocales y el Parque Natural Sierra de Grazalema, entre otros, son algunos de los destinos más destacados para los aficionados a la micología. En estos espacios, se puede encontrar desde especies comunes como el Lactarius deliciosus (níscalo o guíscano), una de las setas más apreciadas para el consumo, hasta otras más raras como el Rubroboletus satanas, conocido popularmente como boleto de Satanás, una especie extremadamente tóxica.

De hecho, una de las preocupaciones más relevantes para la Junta de Andalucía es la recolección irresponsable de setas. Mientras que hay especies comestibles altamente valoradas, como el mencionado níscalo, o la Macrolepiota mastoidea (parasol), existen muchas otras que, aunque a simple vista parezcan inofensivas, pueden ser altamente tóxicas. Es el caso de la Amanita phalloides (oronja verde), una de las setas más venenosas del mundo y responsable de la mayoría de las intoxicaciones mortales relacionadas con el consumo de setas.

Las setas comestibles y tóxicas a menudo presentan similitudes morfológicas, lo que aumenta el riesgo de confusión para aquellos que no tienen suficiente experiencia en micología. Por ejemplo, el Agaricus campestris (champiñón silvestre) se puede confundir con especies del género Amanita cuando son jóvenes, lo que subraya la importancia de no recolectar setas si no se tiene un conocimiento profundo en la materia.

El consumo accidental de setas tóxicas puede generar síntomas graves e incluso mortales. Algunas especies,

como la ya mencionada Amanita phalloides, pueden provocar fallo hepático, mientras que otras, como el Rubroboletus satanas, desencadenan trastornos gastrointestinales severos. Por ello, la Junta de Andalucía insiste en la necesidad de recurrir a expertos o guías especializados a la hora de recolectar setas, así como en la promoción de la observación micológica sin recolección.

La Junta de Andalucía ha demostrado su compromiso con la preservación de los ecosistemas micológicos a través de diversas acciones. El Parque Natural Sierra de Huétor, por ejemplo, alberga una de las reservas micológicas más importantes de la comunidad autónoma. En esta área protegida se promueve la conservación de las especies de hongos mediante la creación de rutas educativas. El objetivo es fomentar el conocimiento y el respeto hacia los hongos, permitiendo que los visitantes disfruten de su belleza sin interferir en su desarrollo.

Además de la Sierra de Huétor, otros parques naturales como el de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y el Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla son reconocidos por su riqueza micológica. En estos espacios, se pueden encontrar especies como la Lepista nuda (pie azul), una seta comestible muy apreciada, o la Clitocybe odora (anisada), cuyo fuerte aroma a anís la hace inconfundible.

Para su protección, la Junta puso en marcha el Plan de Conservación y Uso Sostenible de Setas y Trufas de Andalucía (CUSSTA) con el objetivo de promover la conservación de los hongos y el uso sostenible de sus recursos. De este modo, el plan busca proteger las especies de setas y trufas, fomentar su investigación y generar beneficios socioeconómicos para las áreas rurales. Además, regula la recolección y el turismo micológico, integrando la educación ambiental y la sostenibilidad en la gestión de estos valiosos recursos naturales.

Jardín Micológico en Priego de Córdoba

El Jardín Micológico 'La Trufa', situado en el Parque Natural Sierras Subbéticas en Córdoba, es el único jardín de este tipo de la Red Andaluza de Jardines Botánicos y Micológicos. Este espacio singular ofrece una valiosa representación de la flora fúngica de Andalucía, una de las regiones europeas más ricas en biodiversidad micológica. En 'La Trufa' se pueden observar especies características de distintos ecosistemas como los pinares, encinares, alcornoques y pastizales, siendo un punto de referencia para la conservación y el estudio de setas y trufas. Destacan especies como el níscalo, la seta de cardo y la colmenilla, entre otras.

Además de su función conservacionista, el jardín promueve el conocimiento y la divulgación sobre la importancia ecológica de los hongos, con iniciativas educativas que fomentan una relación respetuosa con el entorno natural. En este sentido, 'La Trufa' no solo sirve como un recurso científico, sino también como un espacio de sensibilización para el público, invitando a los visitantes a descubrir la riqueza micológica de Andalucía, siempre desde una perspectiva de protección y uso sostenible de estos recursos naturales.

Este espacio, de singularidad y belleza, está declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO y cuenta con el reconocimiento de Zona de Especial Conservación Natura 2000 (ZEC) y Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA).

Turismo micológico, una opción sostenible

El auge del turismo micológico ha hecho que muchas localidades andaluzas desarrollen rutas y actividades centradas en la observación de setas. Esta modalidad de turismo, que combina naturaleza y educación, se presenta como una opción sostenible y respetuosa con el medio ambiente. La recolección sin control puede poner en peligro la regeneración de las especies y, en última instancia, afectar negativamente a los ecosistemas.

Las excursiones guiadas y talleres de identificación de setas son cada vez más comunes en los parques naturales de Andalucía, permitiendo a los participantes adquirir conocimientos básicos sobre las especies más comunes, tanto comestibles como tóxicas, así como las normas para su recolección segura y sostenible.

La Junta de Andalucía, a través de su Consejería de Sostenibilidad y Medio Ambiente, continúa trabajando en la protección de los espacios naturales y de las especies que en ellos habitan. Sin embargo, la participación ciudadana es crucial para garantizar el éxito de estas iniciativas. La observación respetuosa de setas y el reconocimiento de la importancia de estos organismos en su hábitat natural son esenciales para su conservación a largo plazo.

Recogida de las setas, una práctica regulada

La recogida de setas en Andalucía está sujeta a una regulación estricta para preservar el equilibrio del ecosistema y garantizar la regeneración de estas especies. En esta línea, cada Delegación Territorial establece un límite diario de recolección con fines de consumo propio. Las normativas, igualmente, prohíben el uso de herramientas que dañan el micelio, como rastrillos o azadas, ya que esto podría impedir el crecimiento de nuevos ejemplares.

El artículo 31.2 de la Ley 8/2003 de Flora y Fauna Silvestres establece que no es necesario solicitar autorización para la recolección de pequeñas cantidades en fechas y lugares tradicionales, siempre y cuando no ponga en riesgo la desaparición local de la especie. Sin embargo, deben cumplirse ciertas condiciones para no alterar el suelo ni afectar la capacidad de las setas de reproducción. Además, se prohíbe la recolección en horas sin luz natural y se recomienda el uso de cestas que permitan la aireación y la dispersión de esporas para contribuir a la regeneración natural de los hongos.

La recolección de setas inmaduras no está permitida y deben respetarse las no comestibles, las que no se conozcan o no vayan a recolectarse por estar en mal estado o pasadas porque todas ellas cumplen una función ecológica.

La recogida es gratuita en montes públicos de la Comunidad Autónoma, salvo indicación en caso contrario, y está sujeta a normativas locales cuando se realiza en montes pertenecientes a municipios o terrenos privados, donde sí se requiere autorización. En los espacios protegidos, la normativa será aún más estricta para asegurar la conservación de los hábitats.

Es importante respetar la normativa para evitar sanciones administrativas, que pueden incluir multas y el decomiso de las setas recolectadas. Asimismo, se prohíbe circular con vehículos fuera de los caminos autorizados, molestar a la fauna silvestre y abandonar residuos, ya que todo ello constituye una infracción.