

PERMISO DE RECOLECCION

1. Para la recolección de setas en los montes objeto de regulación se debe estar en posesión de un permiso de recolector, los menores de 14 años no necesitan permiso para recoger setas deberán ir acompañados de un adulto.

2. El permiso es personal e intransferible su titular deberá llevarlo junto a su D.N.I

3. Los permisos de recolección otorgan el derecho a su titular a recolectar en los montes regulados.

NORMAS DE RECOLECCIÓN SOSTENIBLE

☺ Todas las setas tienen su función ecológica y su interés no radica sólo en comérselas. Recoge sólo las setas que vayas a comer o estudiar y deja las rotas, incompletas o pasadas.

☺ Si dudas de la especie que es, coge la seta entera, con cuidado.

☺ Puedes retirar las setas con la mano de forma cuidadosa, cuidando de no arrancar la "raicilla" del hongo, es decir, el micelio. Para la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), debe cortarse el pie con navaja o cuchillo para no llevarse todo el micelio.

☺ Para asegurar la dispersión de las esporas evita coger setas demasiado jóvenes o inmaduras. Además podemos equivocarnos en la identificación y no ofrecen todo su sabor y olor.

☺ Para la recogida o localización de las setas, evita el uso sistemático de rastrillos, ganchos, azadas o medios parecidos, para no dañar el micelio y destruir las futuras setas.

☺ Es aconsejable tapar el orificio originado al extraer la seta, así protegeremos el micelio.

☺ Si quieres que las setas conserven su aspecto y sabor natural, favorecer su "siembra" (dispersión de esporas) y evitar que se pudran, te aconsejamos el transporte en compartimentos rígidos, que impidan el aplastamiento y favorezcan la aireación (cajas, canastas y cestas). **¡¡ No uses bolsas de plástico!!**

☺ Los hongos acumulan con facilidad sustancias tóxicas en zonas cercanas a basureros, carreteras, fábricas o fincas de cultivo donde se hayan empleado fitosanitarios.

CONSUMO

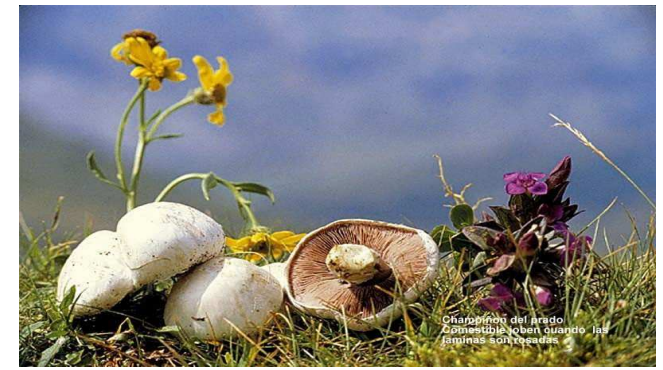
☺ El consumo de ejemplares viejos, agusanados o en mal estado puede provocar trastornos fisiológicos

☺ No dejar las setas mucho tiempo en el frigorífico, ya que son productos perecederos.

☺ Ante cualquier alteración digestiva o nerviosa después de su consumo acuda al centro hospitalario **Inst. Nacional Toxicología 915 620 420.**

☺ Consumo excesivo y /o reiterado puede provocar trastornos digestivos, respiratorios y cutáneos.

☺ Evita recoger setas en áreas industriales, bordes de carretera ya que pueden acumular metales pesados.



Agaricus Campestris/ Champiñón de prado



Marasmius Orades/ Senderuela



Amanita Rubescens/ Amanita Vinosa

CLASES DE SETAS



Morchella Cónica / Colmenilla



Clitocybe Geotropa / Platera/Cabeza de fraile



Lepista Nuda/ Pie Azul



Lactarius Deliciosus/ Níscalo



Pleurotus Eryngii / Seta de Cardo



www.mycocyl.es

www.traspinedo.ayuntamientosdevalladolid.es

MICOLOGIA EN TRASPINEDO



LA CESTA ES FUNDAMENTAL PARA LA RECOLECCIÓN DE LAS SETAS

**Punto de expedición
Permisos de
recolección**



AYUNTAMIENTO DE TRASPINEDO PLAZA MAYOR,1

TFNO 983-682598

GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN