

Finaliza la temporada del níscolo en Cogolludo

Este año sin problemas de convivencia gracias a la gran labor de la Guardia Civil que, además, ha incautado más de 2.500 kilos de níscolo recolectados de manera irregular. El Ayuntamiento de Cogolludo apunta la necesidad de regular apropiadamente la actividad en Castilla-La Mancha, cambiando la Ley de Montes definiendo, entre otras cosas, la figura del recolector profesional, y sugiere la creación de una lonja micológica en la villa serrana

Con la llegada de las primeras heladas, se ha puesto fin a la temporada niscalera en Cogolludo. Gracias a la inestimable labor de la Guardia Civil, que el Ayuntamiento ha apoyado con los medios municipales, se han conseguido controlar los asentamientos ilegales de forma que no ha existido ningún problema de convivencia en Cogolludo en la temporada 2020.

Lo que, desafortunadamente, ha seguido igual que otros años ha sido la cantidad de producto recogido de manera irregular, objeto de tantas noticias a nivel provincial y nacional a consecuencia de las incautaciones de producto recolectado ilegalmente según la actual Ley de Montes de Castilla-La Mancha. Así, los efectivos de la Guardia Civil del puesto de Cogolludo, han aprehendido más de 2.500 kilogramos de níscolo en varias intervenciones a lo largo de la campaña.

Por otro lado, los profesionales del sector, afirman que ha sido una temporada productiva, en la que se ha podido recolectar género de gran calidad, muy apreciado en los mercados nacionales, sobre todo en Levante.

Con el fin de, en primer lugar, acabar con la recolección irregular, y también de convertir la micología en el activo de la Sierra Norte que debe ser, el Ayuntamiento de Cogolludo hace un llamamiento a que se legisle adecuadamente esta práctica, para lo que sugiere, por ejemplo, la definición de la figura del recolector profesional o comercial. Condición para serlo, sería contar con la formación adecuada, y una licencia que se pueda verificar por medios telemáticos de manera instantánea. Estos recolectores profesionales tendrían que tener, de acuerdo con esta licencia, acotadas sus ventas de producto entre un máximo y un mínimo de kilos, así como un rango de posible mejora por la calidad y cantidad de sus recolecciones. "Todas estas iniciativas pasan por la evolución en este sentido de la Ley de Montes de Castilla-La Mancha, para lo que la iniciativa Micocyl, de Castilla y León, es un buen punto de partida para adaptar la legislación a nuestras necesidades", señala Juan Alfonso Fraguas, alcalde de Cogolludo.

Por otra parte, las infraestructuras de Cogolludo, su cercanía a vías principales de comunicación con la capital provincial y su ubicación como principal puerta de entrada a toda la Sierra y, consiguientemente, a los lugares donde el recurso micológico es abundante, hacen de la villa serrana el lugar propicio "para la creación de una lonja de productos micológicos", sugiere Fraguas.

Por último, y a la finalización de la temporada micológica, el Ayuntamiento de Cogolludo plantea también la necesidad de crear una marca micológica en Guadalajara, por la calidad, variedad y

cantidad de setas y hongos que se dan en la comarca de la Sierra Norte, “que bien podría ir asociada a la investigación en este campo”, termina Fraguas.

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Cogolludo-Guadalajara](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>