SENTIERI SICILIANI · FOGLIO DI CAMPO

Raccogliere funghi in Sicilia: serve il tesserino

È obbligatorio, si chiede al Comune di residenza e serve anche ai turisti. Quasi nessuno lo sa, e le sanzioni ci sono.

> Questo foglio è fermo al 1 settembre 2026. Orari, biglietti, divieti e chiusure cambiano senza preavviso, e un foglio in tasca non se ne accorge. Prima di partire controlla la pagina viva, https://www.sentierisiciliani.it/it/guide/funghi-e-raccolta, e lo stato dei sentieri su https://www.sentierisiciliani.it/it/stato-sentieri.
>
> Emergenze in montagna: 112, chiedendo del Soccorso Alpino.

Nei boschi dei Nebrodi e delle Madonie, in autunno, si incontra parecchia gente con il cesto. Una parte di quella gente è in regola, e una parte no e non lo sa.

Serve il tesserino?

In Sicilia la raccolta dei funghi spontanei richiede un tesserino nominativo, obbligatorio dal 2008. Lo rilascia il Comune di residenza ed è valido su tutto il territorio regionale.

Anche chi non risiede in Sicilia, turisti compresi, deve essere autorizzato. Non potendo chiedere il tesserino al proprio Comune, chiede un'autorizzazione annuale a un Comune siciliano, che consente gli stessi quattro chili al giorno del tesserino amatoriale.

Non viene rilasciato ai minori di quattordici anni, che possono raccogliere solo accompagnati da un maggiorenne con tesserino, e il loro raccolto conta nel limite dell'accompagnatore.

Quanto si può raccogliere?

Il limite amatoriale siciliano è di quattro chili al giorno, quello professionale di dodici. Il tesserino ha un costo annuo contenuto, si ottiene dopo un corso di formazione di almeno quindici ore e va vidimato ogni anno presso il Comune: senza vidimazione non è valido anche se non è scaduto.

La domanda va presentata entro il 31 ottobre di ciascun anno.

Il limite si può superare solo se a farlo sforare è un singolo esemplare o un unico cespo.

Una discrepanza che non sappiamo spiegare

La legge quadro nazionale impone alle Regioni di fissare il limite giornaliero entro un massimo di tre chili. La Sicilia ne consente quattro.

La spiegazione plausibile è la competenza esclusiva della Regione a statuto speciale in materia di agricoltura e foreste, ma non abbiamo trovato una pronuncia che lo confermi. Lo segnaliamo perché è il tipo di cosa su cui, in caso di controllo, conviene avere il tesserino e non l'argomentazione giuridica.

Come si raccoglie?

Le regole di modalità sono precise e la più severa riguarda il terreno.

Vietati rastrelli e uncini, e vietata l'asportazione della cotica superficiale: è la violazione punita più duramente, perché rastrellare la lettiera distrugge il micelio, cioè l'organismo che produrrà i funghi degli anni successivi.

ATTENZIONE

Il rastrello è la violazione più cara

Rastrellare la lettiera o asportare la cotica superficiale è punito più severamente di tutte le altre modalità di raccolta, perché distrugge il micelio: non stai prendendo i funghi di oggi, stai togliendo quelli dei prossimi anni.

Contenitori areati, preferibilmente in fibre naturali intrecciate, perché le spore si disperdano lungo il cammino. La legge nazionale è più netta e vieta in ogni caso i contenitori di plastica: il sacchetto è fuori legge.

Vietata la raccolta notturna.

Vietato raccogliere l'Amanita caesarea allo stato di ovolo chiuso: consentita solo quando il velo si è già lacerato naturalmente. È una regola di tutela che è anche di sicurezza, perché l'ovolo chiuso è il momento in cui l'ovolo buono somiglia di più all'Amanita phalloides.

Per l'ovolo buono, i porcini, il prugnolo, il gallinaccio e il fungo di basilisco delle Madonie vige il divieto di raccogliere esemplari con il cappello sotto i tre centimetri.

E vietato danneggiare o distruggere volontariamente i carpofori di qualsiasi specie, anche non commestibili: la norma colpisce chi prende a calci i funghi velenosi.

Cosa cambia dentro i parchi?

Il Parco dei Nebrodi ha chiarito che non serve un tesserino del Parco: vale quello regionale, con i limiti regionali. Circola ancora online il vecchio regolamento del Parco, con permessi a pagamento e limite di tre chili: è superato, e la legge regionale vieta espressamente di istituire riserve a pagamento per la raccolta.

Il Parco delle Madonie, invece, pubblica ancora un proprio regolamento sui funghi, dichiarato valido per le parti non in contrasto con la legge regionale. Vieta la raccolta del fungo di basilisco nella zona A del parco e ammette la raccolta dalle sei del mattino a un'ora prima del tramonto. Prevede anche permessi a pagamento e un limite di due chili e mezzo per chi non risiede nei comuni del parco, due regole che sembrano in contrasto con la legge regionale: prima di andare conviene chiedere all'Ente Parco quali applica oggi.

La raccolta resta comunque vietata nelle riserve naturali integrali.

Il controllo è gratuito

IL DATO

Il controllo non costa niente

Gli ispettorati micologici delle aziende sanitarie verificano gratuitamente il raccolto per autoconsumo. Va portato fresco, intero e pulito da terra e foglie.

Questa è l'informazione che più spesso manca. Gli ispettorati micologici delle aziende sanitarie controllano gratuitamente il raccolto destinato al consumo proprio, e rilasciano un certificato.

Serve portare i funghi freschi, interi e puliti da terra e foglie. È il modo più semplice di non finire nelle statistiche: uno studio ventennale del centro antiveleni di Milano ha contato oltre seicento intossicazioni confermate da amatossine, con quaranta decessi.

Il resto del sottobosco

Su asparagi selvatici, origano, capperi e castagne non abbiamo trovato una normativa regionale con limiti quantitativi, e non inventiamo cifre. Restano i regolamenti dei parchi, quelli dei boschi demaniali e i diritti del proprietario sui fondi privati. Nel Parco delle Madonie, per esempio, il regolamento sui prodotti del bosco fissa mezzo chilo al giorno di asparagi selvatici e di pungitopo, vieta la raccolta nella zona A e nelle aree percorse dal fuoco da meno di cinque anni, ed esclude una lunga lista di specie endemiche; i residenti dei comuni del parco hanno deroghe.

Sulle piante spontanee protette c'è una situazione particolare: la Sicilia risulta fra le poche regioni italiane a non avere una legge regionale sulla protezione della flora. La tutela passa quindi dai regolamenti delle singole aree protette e dalla normativa europea sugli habitat. Il dato viene da una ricognizione ISPRA non recentissima e andrebbe riverificato.

Domande rapide

Serve un permesso per raccogliere funghi in Sicilia?

Sì, il tesserino regionale, obbligatorio dal 2008. Lo rilascia il Comune di residenza dopo un corso di formazione, è valido su tutta la regione e va vidimato ogni anno. Chi non risiede in Sicilia, turisti compresi, chiede invece a un Comune siciliano un'autorizzazione annuale, che consente gli stessi quattro chili al giorno.

Quanti funghi si possono raccogliere?

Quattro chili al giorno con il tesserino amatoriale, dodici con quello professionale. Il limite si può superare solo se a farlo sforare è un unico esemplare o un unico cespo. Va segnalato che la legge nazionale fissa un tetto di tre chili: la discrepanza con il limite siciliano non è risolta da alcuna pronuncia che abbiamo trovato.

Si può usare il sacchetto di plastica?

No. Servono contenitori areati, preferibilmente in fibre naturali intrecciate, perché le spore si disperdano lungo il cammino. La legge nazionale vieta in ogni caso i contenitori di plastica.

Serve un tesserino specifico per i Nebrodi o le Madonie?

No. Il Parco dei Nebrodi ha chiarito che vale il tesserino regionale, mentre il Parco delle Madonie pubblica ancora un proprio regolamento, con il divieto di raccogliere il fungo di basilisco nella zona A e orari propri: prima di andare conviene chiedere all'ente quali regole applica oggi. Il vecchio regolamento dei Nebrodi con permessi a pagamento che circola online è superato: la legge regionale vieta espressamente le riserve a pagamento per la raccolta.

Dove posso far controllare i funghi?

Agli ispettorati micologici delle aziende sanitarie, che per il raccolto destinato al consumo proprio fanno il controllo gratuitamente e rilasciano un certificato. I funghi vanno portati freschi, interi e puliti da terra e foglie.

Come abbiamo verificato

Verifica documentale sulla legge regionale siciliana del 2006 e sui decreti attuativi. Una discrepanza fra limite nazionale e limite siciliano resta irrisolta e la segnaliamo invece di scegliere il numero che ci fa più comodo.

Fonti

1. **Regione Siciliana**: ordinanze regionali, riserve naturali e demanio forestale. https://www.regione.sicilia.it/
2. **ISPRA**: aree protette, biodiversità e dati ambientali. https://www.isprambiente.gov.it/
3. **Istituto Superiore di Sanità**: indicazioni sanitarie di riferimento. https://www.iss.it/
4. **CREA**: ricerca su agricoltura, foreste e pascoli. https://www.crea.gov.it/

Redazione Sentieri Siciliani · la versione aggiornata di questa guida sta su https://www.sentierisiciliani.it/it/guide/funghi-e-raccolta