



## Le piante spontanee: belle da vedere e anche buone da mangiare!

Molte delle piante spontanee che possiamo osservare da vicino sono state e continuano ad essere parte delle abitudini alimentari delle persone, nel Mondo come anche in Italia. Farlo sapere a chi non lo sa e farlo riaffiorare alla mente di chi lo sapeva è da anni tra gli scopi del nostro sito [www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info). Il sito non svolge attività commerciale ma sul tema delle piante spontanee di uso alimentare il suo staff è però in grado di collaborare con chi lo richiede per l'attivazione di iniziative che vanno dal più semplice workshop alla progettazione museale. Anche utilizzando il marchio registrato **PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO®**, possono essere attivate svariate forme di collaborazione in vari ambiti, comprese le attività formative per adulti.

**Le vostre esigenze formative e le vostre idee possono diventare nostre proposte** - Basta uno spunto da cui partire per parlare delle tradizioni culinarie a base di piante spontanee. Parlare di piante selvatiche che si mangiano è anche una preziosa occasione - senza andare lontano - di conoscere gli ambienti naturali che ci sono propri, di conoscerne meglio le piante in generale, di educare alla necessità di rispettare l'ambiente naturale, ecc., ma le nostre proposte formative per gli adulti servono anche a trasmettere a figli e nipoti l'idea che non tutto ciò che si mangia cresce sui banchi del supermercato. Molte di queste finalità probabilmente sono già nella missione della vostra organizzazione e dei vostri corsi. Con il nostro aiuto, e tramite i workshop, le lezioni e le altre attività che possiamo proporvi, possiamo aiutarvi al loro raggiungimento attraverso tematiche specifiche e originali.

**Destinatari delle attività** - Le nostre proposte formative per adulti sono rivolte ad associazioni naturalistiche, università popolari o della terza età, circoli, associazioni, enti di promozione e tutela del territorio, scuole di cucina, ristoranti che sperimentano, ecc.. Insomma, per tutti coloro che vogliono proporre corsi formativi di qualità. Possono essere destinate agli allievi dei loro corsi, che in genere immaginiamo curiosi e golosi, adulti ma di differenti generazioni, alcuni del tutto alieni dall'idea di utilizzare le "erbacce" in cucina e altri magari con la memoria ricca di "come si faceva un tempo" o già esperti di arte culinaria. Si propongono attività formative fondamentalmente primaverili, ma sulla base di specifiche richieste sono disponibili tutto l'anno e adattabili alle più diverse esigenze.

**Obiettivi formativi** - Le nostre lezioni, strutturate in corsi più o meno lunghi secondo il grado di approfondimento desiderato, permettono di far conoscere e riconoscere agli allievi molte specie spontanee buone da usare in cucina che si trovano nella vostra zona e soprattutto i loro possibili utilizzi gastronomici. Non solo, permettono anche di conoscere le principali specie utilizzate nelle varie tradizioni regionali, così da poter utilizzare le conoscenze a scopo gastronomico in occasione di viaggi o soggiorni o comunque di ampliare la propria cultura sulle più tipiche gastronomie regionali. Particolare attenzione è posta alla conoscenza delle piante tossiche e delle regole di raccolta a tutela della flora spontanea a rischio.

Gli allievi possono anche imparare a ricercare gli usi alimentari delle piante spontanee (ciò che resta del passato e le forme più attuali) anche nella specifica cultura e tradizione del luogo, utilizzando gli strumenti di indagine della cultura immateriale. Possono anche avviare un approccio agli altri usi che l'uomo fa delle piante spontanee. Partendo dalla tradizione locale si possono anche incontrare le tradizioni di altre culture che interessano le piante e riflettere sul significato stesso di questo incontro. Il contenuto degli incontri può essere facilmente collegato a temi inseriti in altri percorsi didattici proposti da altri docenti, a cominciare da temi in generale riferibili ad alimentazione e gastronomia per giungere fino alla biodiversità e al marketing territoriale.



**Aspetti e strumenti metodologici** - Il nostro personale è esperto nell'ambito delle piante spontanee di uso alimentare e si accosta agli allievi e ai temi trattati tenendo conto dell'età e delle caratteristiche dei partecipanti. Le piante spontanee della tradizione alimentare possono essere "studiate" con il nostro aiuto attraverso attività di osservazione diretta, apprendimento frontale, raccolta di campioni, presentazioni multimediali, facili dispense, ecc., secondo gli specifici accordi presi con gli organizzatori. Per alcune attività aventi carattere interdisciplinare, secondo le scelte dell'organizzazione, può essere tuttavia utile o necessaria la presenza di un docente di altro ambito disciplinare, con il quale concordare in precedenza tipo e metodologia di intervento.

Gli incontri, singoli o seriali se costituenti corsi strutturati, si possono svolgere secondo richiesta prima in aula e poi "sul campo" o solo in una o sull'altro. L'incontro in aula è opportunamente funzionale a quello "sul campo". I moduli proposti più avanti, ancorché indicativi, rendono comunque un'idea delle possibilità. Trattandosi di allievi adulti non ci sono moduli orari predefiniti anche se le modalità e la durata degli incontri vanno ovviamente concordati prima della sottoscrizione dell'impegno contrattuale.

## Memo e informazioni utili

- ◆ **Definite le vostre esigenze, possono essere organizzate attività formative di ogni genere.** Dalla [pagina specifica del nostro sito](#) potrete avere una idea più completa di cosa ci possiamo occupare e del nostro approccio al tema.
- ◆ **E' preferibile organizzare i corsi e le uscite in primavera**, per via del maggiore numero di piante spontanee della tradizione alimentare che è possibile osservare. È altresì opportuno stabilire il giorno dell'uscita sul campo non troppo distante dall'incontro tenuto in classe.
- ◆ **Per l'uscita si tenga conto che spesso** si può disporre di prati nelle vicinanze della sede delle lezioni, e questo da marzo in poi è spesso sufficiente per fare esperienza, scoprire una miriade di erbe, tutte utili per l'eco-sistema e probabilmente parecchie anche buone da mangiare. In ogni caso la decisione va presa opportunamente insieme. Se necessario, sarà effettuato un sopralluogo. Il prato non va ovviamente tagliato fino all'uscita.
- ◆ **Naturalmente si possono scegliere anche** prati un po' più distanti o parchi o boscaglie non fitte, utili se si vuole anche insegnare agli allievi a riconoscere le principali piante autoctone e i frutti selvatici. Per i corsi in altra stagione le uscite sono comunque sempre possibili, anche se meno fruttuose. Ricordiamo che sono sempre disponibili in vaso, anche in inverno, 30-40 specie di piante spontanee alimentari (utili anche per lezioni pratiche al coperto nelle giornate di pioggia).
- ◆ **Si ricorda che durante le uscite** il nostro personale deve essere sempre accompagnato da almeno una persona dell'organizzazione committente e che la stessa conserva ogni genere di responsabilità per l'attività complessiva, verso gli alunni e nei confronti di terzi, fatti salvi eventi e situazioni direttamente conseguenti all'attività specifica di docenza. In caso di impossibilità ad accompagnare si richiede apposita liberatoria.
- ◆ **Per alcune attività particolari potrebbero essere necessarie** forme di autorizzazione e/o provvedimenti specifici di cui alla vigente normativa, che saranno richiesti dalla committenza o dagli incaricati secondo la natura dell'esigenza. Sono a carico della committenza le autorizzazioni per il passaggio, la raccolta e quant'altro dovesse essere necessario secondo le circostanze specifiche delle attività da svolgere, se necessarie (in genere non lo sono ma dipende da diversi fattori). Allo stesso modo sono a carico della committenza tutte le spese organizzative e quelle assicurative per i partecipanti. Nel caso di abbinamento di attività di cucina ai corsi o agli incontri, la pratica preparazione dei piatti e la responsabilità della cucina stessa deve essere affidata a personale afferente all'organizzazione e in possesso delle necessarie qualificazioni e/o autorizzazioni (che sono richieste talvolta anche per i luoghi di preparazione dei piatti e delle pietanze).
- ◆ **L'organizzazione e i costi delle uscite sono a carico della committenza.** Ove i luoghi concordati per le uscite o per le lezioni in aula siano raggiungibili facilmente in auto dagli incaricati - 10-15 km da Meda (MB) - il luogo e l'ora del ritrovo non si valutano ai fini dei costi. Ove invece luoghi e tempi dovessero comportare specifiche esigenze di trasferimento o attesa i costi terranno conto delle distanze effettive e del tempo complessivo impiegato. In caso di pioggia l'uscita potrà essere sostituita di comune accordo da un incontro di approfondimento in aula con altri strumenti didattici ed esemplari di piante messe a disposizione.
- ◆ **I costi degli incontri sono calcolati sulla base della durata oraria**, a progressivo scalare, con riferimento al tipo di attività da svolgere, e comunque al netto delle ritenute di legge. Per attività di breve durata è possibile l'utilizzo di voucher nelle forme e nei limiti previsti dalle norme vigenti. Il computo delle ore sarà calcolato comunque in maniera flessibile, comprendendo nell'ora eventuali "sforamenti". In caso di impedimenti, spostamenti e rinvii chiesti dalla committenza e che non siano dovuti a eventi del tutto imprevedibili il compenso sarà comunque dovuto. La possibilità di recuperare incontri in altra data è condizionata alla possibilità di sottoscrivere un nuovo accordo. Nel caso di rinvio per fatto degli incaricati dovuto a cause di forza maggiore viene sottoscritto l'impegno al recupero in data concordata. I costi di incontri preliminari richiesti dal committente sono aggiunti a quelli dell'incarico nei termini del 50% orario di quelli di docenza.
- ◆ **L'adesione alle proposte formative** avviene tramite incarico formale da parte degli organizzatori e accordo contrattuale fra le parti nelle forme d'uso. Si consiglia la sottoscrizione dopo aver approfondito i dettagli organizzativi e ben valutato gli aspetti metodologici e i contenuti. L'adesione comporta l'accettazione di tutte le clausole, comprese quelle relative alle modalità dei pagamenti, definite tramite reciproca corrispondenza. È opportuno che gli organizzatori prendano preliminare visione delle [avvertenze preliminari date nel sito](#).
- ◆ **Esempi di contenuti fondamentali comuni ai vari moduli:** Introduzione all'etnobotanica. Le connessioni con le tematiche ambientali. - La tradizione del consumo delle piante spontanee a scopi alimentari - Le principali piante spontanee alimentari delle tradizioni italiane e/o regionali - Le piante spontanee in cucina oggi - La raccolta: norme, consigli e avvertenze - La raccolta e il consumo: piante pericolose e pericoli meno evidenti - Il consumo: la preparazione degli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione
- ◆ **Esempi di workshop e corsi di durata minima (3 - 6 h):** Cucinare con le erbacce - Piante spontanee di uso alimentare della tradizione italiana - Le erbe spontanee più comuni della tradizione locale - Piante spontanee di uso alimentare in Brianza e in aree lombarde - Frutti spontanei in cucina - Tradizioni gastronomiche delle regioni italiane a base di piante spontanee