

PROPOSTE PER CONOSCERE E APPRENDERE 2019 - 2020

**PROPOSTA CORSO TIPO DI BASE SU
IL RICONOSCIMENTO, LA RACCOLTA, L'UTILIZZO IN CUCINA
DELLE PIANTE SPONTANEE**

CINQUE LEZIONI MODULARI (durata a lezione 2 h / 2 h 30)

A SECONDA DELLE STAGIONI, TRE LEZIONI IN AULA + DUE USCITE SUL CAMPO
oppure QUATTRO LEZIONI IN AULA + UNA USCITA SUL CAMPO

LEZIONE 1 - Riconoscere, raccogliere e usare in cucina le piante spontanee

LEZIONE 2 - Erbe selvatiche

LEZIONE 3 - Erbe aromatiche selvatiche (4+1) / Frutti (3+2)

LEZIONE 4 - Frutti (4+1) / Uscita per il riconoscimento sul campo (3+2)

LEZIONE 5 - Uscita per il riconoscimento sul campo

*POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE LEZIONI MODULARI. Per una migliore comprensione della proposta e per dettagli e alternative si consiglia di approfondire nelle slides che seguono

PROPOSTE PER CONOSCERE E APPRENDERE 2019 - 2020

**PROPOSTA CORSO TIPO DI BASE SU
IL RICONOSCIMENTO, LA RACCOLTA, L'UTILIZZO IN CUCINA
DELLE PIANTE SPONTANEE**

COSTO - EURO 60 A PARTECIPANTE

PER OGNI LEZIONE AGGIUNTIVA EURO 10 A PARTECIPANTE

**RICONOSCIMENTO ALL'ORGANIZZAZIONE OSPITANTE DEL 25/30 % , A SECONDA
DELL'IMPEGNO ORGANIZZATIVO OFFERTO**

**L'ORGANIZZAZIONE PUÒ CONCORDARE L'ATTIVAZIONE DEL CORSO AL RAGGIUNGIMENTO
DI UN MINIMO DI ISCRITTI O IN ALTERNATIVA UN COMPENSO PRESTABILITO E/O
STABILIRE QUOTE DI ISCRIZIONI PIÙ ALTE**

ALL'ORGANIZZAZIONE OSPITANTE È RICHIESTO:

- **Disponibilità aula attrezzata con almeno PC e proiettore per slides**
- **Organizzazione generale con, in particolare, raccolta delle iscrizioni, attività di relazione coi partecipanti e promozione adeguata del corso**
- **Cura degli aspetti organizzativi e richiesta, se necessari, di permessi e autorizzazioni per le uscite sul campo e l'eventuale raccolta**

**PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO® guida alle
PER CONOSCERE E APPRENDERE - 2019**

Da dieci anni ci occupiamo in Rete di piante spontanee alimentari e abbiamo collaborato con molte realtà per diffondere e promuovere la loro conoscenza e l'utilizzo in cucina. Sul sito www.piantespontaneeincucina.info abbiamo messo a disposizione un'ampia documentazione sul tema, dalle schede delle piante alle molte ricette per utilizzarle al meglio, dagli appuntamenti per imparare e per assaporarle a uno sguardo critico su questo mondo particolare che oggi destina sempre maggiore attenzione nel pubblico e nei media. E molto altro ancora!



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. Il sito non svolge attività commerciale ma sul tema delle piante spontanee di uso alimentare gli autori sono però in grado di collaborare con chi lo richiede per l'attivazione di iniziative che vanno dal più semplice workshop alla progettazione museale. Tramite [piantespontaneeincucina.info®](mailto:piantespontaneeincucina.info), possono essere attivate svariate forme di collaborazione in vari ambiti, comprese le attività formative per adulti, i quali possono scoprire con noi un mondo gastronomico fuori dal comune o approfondire le conoscenze già possedute.

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 e del loro utilizzo gastronomico oggi. 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, di educare alla necessità di rispettare l'ambiente naturale, di imparare a usare nuovi alimenti in cucina, 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. Alcuni di questi scopi probabilmente sono già nella *mission* della vostra organizzazione e alla base delle vostre attività: con il nostro aiuto, tramite i corsi e le lezioni che vi proponiamo, potete perseguirli mediante 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, agriturismi, ristoratori che sperimentano, fattorie didattiche, ecc.. Insomma, per tutti coloro che vogliono proporre corsi formativi di qualità. Possono essere destinate ai partecipanti dei loro corsi, adulti 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 adattabili alle più diverse esigenze, attivabili non solo in primavera, ma nel corso di tutto l'anno.

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. È possibile anche imparare a ricercare gli usi alimentari delle piante spontanee anche nella specifica cultura e tradizione del luogo, utilizzando gli strumenti di indagine della cultura immateriale. 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, a cominciare da temi in generale riferibili ad alimentazione e gastronomia per giungere fino alla biodiversità e al marketing territoriale.



Aspetti e strumenti metodologici

Siamo esperti nell'ambito delle piante spontanee di uso alimentare e nel loro utilizzo gastronomico, con un approccio culturale e antropologico, e collaboriamo con gli organizzatori e i committenti tenendo conto delle loro aspettative e delle caratteristiche dei partecipanti. Le piante spontanee della tradizione alimentare e il loro utilizzo culinario possono essere studiati con il nostro aiuto attraverso attività di osservazione diretta, apprendimento frontale, raccolta di campioni, presentazioni multimediali, facili dispense, ecc.. Per alcune attività possiamo affiancare i vostri responsabili di cucina o i docenti di un altro ambito disciplinare, con i quali concordare tipo e metodologia di intervento e conduzione.

I corsi strutturati si possono svolgere, secondo richiesta, prima in aula e poi "sul campo" o viceversa. L'incontro in aula è opportunamente funzionale a quello "sul campo". I moduli e le lezioni proposti rendono un'idea delle diverse possibilità. Per i corsi non ci sono moduli orari predefiniti e quelli proposti, con durata minima prevista e indicazione degli abbinamenti delle diverse tipologie, possono essere opportunamente ampliati concordando durata e costi con gli organizzatori prima della sottoscrizione dell'impegno contrattuale.

PRESENTAZIONE DEL NOSTRO ULTIMO LAVORO

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia



Il libro offre ai lettori più interessati una guida all'utilizzo in cucina delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta e dalla loro preparazione per la cucina ma con particolare attenzione agli aspetti culinari e gastronomici. Lo fa ampliando il contenuto di pagine che si trovano sul sito www.piantespontaneeincucina.info, pubblicate a partire dal 2009. Il lavoro si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare vegetali spontanei nella cucina quotidiana, trattando di un ambito particolare ma che ai nostri tempi affascina numerose persone. Il tema del resto fa tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo, e da coloro che per naturale approccio alle cose cercano di seguirne le orme. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" sta a significare che il tema non è trattato però dal punto di vista dell'alta cucina, che pure e comprensibilmente suscita molto interesse. Non sempre ciò che è praticato ad alto livello è ripetibile nelle nostre case e lo scopo della guida è quello di rivolgersi a tutti coloro, neofiti o esperti, che vogliono avvicinarsi a questo mondo. Per questo gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e ai molti temi che pure interessano e attraversano le discussioni del mangiare selvatico - che peraltro appare ancora, ai più, quanto meno singolare - viene solo fatto qualche cenno e vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel mangiare alimenti che magari si conoscono poco.

piantespontaneeincucina.info®

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
**Guida alla cucina selvatica
quotidiana per tutti. Erbe e
frutti spontanei: raccolta,
utilizzi e gastronomia**

YOUCANPRINT, 2019

312 pgg. Prezzo € 35

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta. Il lavoro è disponibile on line anche in versione e-book.

Disponibilità come autori, previo accordo su tempi e modalità, alla sua presentazione in pubblico, con note e slides di approfondimento sul tema trattato che possono occupare fino a due ore di intrattenimento del pubblico interessato. Accordi con librerie o vendita promozionale da parte degli autori in occasione della presentazione.

PRESENTAZIONE DEL NOSTRO LAVORO

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano



Il lavoro riguarda il territorio per un aspetto assai particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, un intreccio alimentare e gastronomico fra innovativa curiosità e interesse per il passato. Lo fa rivolgendosi non solo ai brianzoli e agli abitanti del Triangolo Lariano ma anche a coloro che vivono nell'Area metropolitana milanese e qui alimentano un quotidiano intenso turismo di prossimità, in particolare a quelli che amano sempre di più frequentare le campagne e i boschi sopravvissuti al processo di devastante cementificazione degli ultimi cinquant'anni. Costoro forse non sono sempre consapevoli del fatto che un tempo i loro avi ci ricavavano perfino il necessario per sopravvivere, e lo fanno più per il gusto di camminare e di stare a contatto con la natura, ma potrebbero però tornare a farlo anche per raccogliere erbe e frutti buoni per la cucina di ogni giorno. La guida serve a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative o di educazione ambientale, o a chi è più attento allo sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Anche a taluni dei più avveduti ristoratori, per proporre dei menù a base di erbe spontanee con cui soddisfare la più attuale domanda di coloro che, sempre più numerosi, non si accontentano delle passeggiate e abbinerebbero volentieri queste ultime a più originali proposte gastronomiche.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Dalla natura alla tavola.
Buoni da mangiare: erbe e
frutti selvatici della Brianza
e del Triangolo Lariano

YOU CAN PRINT, 2018

276 pgg. Prezzo € 32

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta. Il lavoro è disponibile on line anche in versione e-book.

Disponibilità come autori, previo accordo su tempi e modalità, alla sua presentazione in pubblico, con note e slides di approfondimento sul tema trattato che possono occupare fino a due ore di intrattenimento del pubblico interessato. Accordi con librerie o vendita promozionale da parte degli autori in occasione della presentazione.

PRESENTAZIONE DEL NOSTRO LAVORO

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano



Questo lavoro è dedicato al territorio dei Nebrodi e tratta di un aspetto molto particolare ma che negli ultimi tempi interessa un numero crescente di persone, ossia la raccolta e l'uso in cucina di erbe e frutti selvatici, ormai un intreccio culinario e gastronomico fra innovativa curiosità e interesse per il passato e per gli usi degli altri. Il libro è il naturale completamento di un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee di uso culinario nel nostro Paese data dagli autori in questo ultimo anno. Esce infatti dopo la Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia (2019) e Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano (2018), quest'ultimo lavoro simile a quello sui Nebrodi ma ovviamente con attenzione a piante in gran parte presenti nell'Italia centrotetridentale. Questa guida può tornare utile a molti, e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa. Essa è anche utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree meridionali. Serve ovviamente anche a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate", e potrebbe servire anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati ad attività divulgative o di educazione ambientale, o a chi è più attento allo sviluppo turistico, e non solo di prossimità. Anche a taluni dei più avveduti ristoratori per proporre dei menù a base di erbe spontanee, con cui dare un contributo a soddisfare la domanda dei molti che abbinerebbero volentieri le passeggiate alla gastronomia.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Dalla natura alla tavola.
Buoni da mangiare: erbe e
frutti selvatici delle vallate
dei Nebrodi

YOUCANPRINT, 2019

288 pgg. Prezzo € 34

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta. Il lavoro è disponibile on line anche in versione e-book.

Disponibilità come autori, previo accordo su tempi e modalità, alla sua presentazione in pubblico, con note e slides di approfondimento sul tema trattato che possono occupare fino a due ore di intrattenimento del pubblico interessato. Accordi con librerie o vendita promozionale da parte degli autori in occasione della presentazione.

CORSI DISPONIBILI

**La durata è indicativa e valutata al minimo. Il livello di approfondimento è adattabile, secondo le esigenze e gli accordi*

Riconoscere, raccogliere e usare in cucina le piante spontanee (durata min. 2 h + 2 h + 2h + 2 h + 2h/A, B, D)

Riconoscere, raccogliere e usare in cucina le piante spontanee che crescono vicino a noi (durata min. 2 h + 2 h + 2h + 2 h + 2h/A, B, C, D)

Oltre la tradizione: la cucina con il selvatico. Gli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione. (durata min. 2 h + 2 h + 2 h + 2h/A, B, D, E)

Gastronomia con piante insolite (durata min. 2 h + 2 h + 2 h + 2h/A, B, D, E)

Gastronomia con piante insolite che crescono vicino a noi (durata min. 2 h + 2 h + 2 h/A, B, C, D, E)

Cucinare con le aromatiche in casa (durata min. 2 h + 2h/A, B, E)

Cucinare con le aromatiche spontanee (durata min. 2 h + 2h/A, B, D, E)

Cucinare con le aromatiche spontanee che crescono vicino a noi (durata min. 2 h + 2h + 2 h/A, B, C, D, E)

Cucinare con le aromatiche coltivate e spontanee (durata min. 2 h + 2h + 2h/A, B, D, E)

LEZIONI e MODULI

A. Contenuti di base abbinabili ai vari corsi

Introduzione all'etnobotanica. Le connessioni della fitoalimurgia con le tematiche ambientali (durata min. 2 h)

Introduzione alla raccolta e all'uso in cucina di erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h + 2h)

La tradizione del consumo a scopi alimentari delle piante spontanee (durata min. 2 h + 2h)

Le principali piante spontanee alimentari delle tradizioni italiane (durata min. 2 h + 2h)

Le piante spontanee alimentari delle tradizioni italiane (durata min. 2 h + 2h)

Le piante spontanee in cucina oggi. Temi e tendenze. (durata min. 2 h + 2h)

La raccolta del selvatico: norme, consigli e avvertenze (durata min. 2 h)

La raccolta e il consumo, piante e salute: piante pericolose e pericoli meno evidenti (durata min. 2 h)

Antiche e nuove ricette con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h + 2h)

LEZIONI e MODULI

B. Cucina e gastronomia

La cucina con il selvatico: la preparazione degli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione (durata min. 2 h + 2 h)

Piante spontanee di uso alimentare della tradizione italiana (durata min. 2 h + 2 h)

Cucinare il selvatico: operazioni preliminari, le varie parti delle piante, la conservazione dei vegetali spontanei, preparazioni gastronomiche e specialità alimentari (durata min. 2 h + 2h)

Le specie selvatiche migliori per un uso gastronomico (durata min. 2 h + 2h)

Il selvatico: preparazioni gastronomiche e specialità alimentari (durata min. 2 h + 2h)

Antiche e nuove ricette con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h)

Cucinare con le aromatiche coltivate in casa e nell'orto (durata min. 2 h + 2h)

Cucinare con le aromatiche spontanee (durata min. 2 h)

Cosa, dove, quando e come raccogliere lo spontaneo usarlo in cucina (durata min. 2 h + 2h)

Preparazioni e prodotti tipici a base di piante spontanee (durata min. 2 h + 2h)

Minestre e zuppe con erbe spontanee (durata min. 2 h)

B. Cucina e gastronomia

- Primi piatti asciutti con con le piante spontanee (durata min. 2 h)
- Erbe selvatiche per insalate e contorni (durata min. 2 h)
- Fritti, frittate, cucina con i fiori e altre preparazioni con con le piante spontanee (durata min. 2 h)
- Preparazioni da forno con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h)
- Sughi, salse e condimenti con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h)
- Le conserve con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h)
- Liquori, bevande e sciroppi con erbe e frutti spontanei (durata min. 2 h)
- Liquori ed altre preparazioni fatte in casa con erbe e frutti selvatici di primavera (durata min. 2 h)
- Liquori ed altre preparazioni fatte in casa con erbe e frutti selvatici d'autunno (durata min. 2 h + 2h)
- La grande famiglia delle asteraceae di uso tradizionale (durata min. 2 h)
- Brassicaceae e altre erbe spontanee di uso alimentare (durata min. 2 h)
- Asparagi selvatici: stesso nome ma specie e utilizzi diversi (durata min. 2 h)
- Raccogliere e usare in cucina bulbi, tuberi e radici (durata min. 2 h)
- Riconoscere e usare in cucina i frutti spontanei (durata min. 2 h)
- Le piante spontanee alimentari in casa, in giardino, nell'orto. E quelle che si possono acquistare al mercato. (durata min. 2 h)
- Acquistare aromatiche nei garden per usarle al meglio in cucina (durata min. 2 h)
- Acquistare piante ornamentali nei garden per usarle anche in cucina (durata min. 2 h)

LEZIONI e MODULI

C. Specifiche per l'area lombarda padana e/o pedemontana

Ambiente, storia economica, paesaggio rurale e cultura alimentare dello spontaneo in area lombarda (durata min. 2 h)

Le principali piante spontanee alimentari in aree lombarde (durata min. 2 h + 2h)

Le principali piante spontanee alimentari in Brianza e nel Triangolo Lariano (durata min. 2 h + 2h)

Le piante spontanee alimentari in aree lombarde (durata min. 2 h + 2h)

Le piante spontanee alimentari in Brianza e nel Triangolo Lariano (durata min. 2 h + 2h)

Cosa, dove, quando e come raccogliere lo spontaneo per un uso gastronomico nei dintorni (durata min. 2 h + 2h)

Tradizioni gastronomiche a base di piante spontanee in aree lombarde (durata min. 2 h)

Liquori ed altre preparazioni fatte in casa con erbe e frutti selvatici d'autunno (durata min. 2 h)

Conoscere e imparare a usare in cucina le erbe spontanee d'autunno (durata min. 2 h)

LEZIONI e MODULI

D. Riconoscimento e raccolta

Uscite sul campo per riconoscimento, raccolta e usi (durata min. 2/3 h)

Uscita sul campo per riconoscimento, raccolta e usi delle erbe spontanee d'autunno (durata min. 2/3 h)

Didattica in aula con piante dal vivo per riconoscimento, raccolta e usi (durata min. 2/3 h)

E. Abbinamento/affiancamento con la vostra cucina

Secondo la forma e la funzione concordata (durata min. 2/3 h)



Memo

Definite le vostre esigenze, possono essere organizzate attività formative di ogni genere. Sul nostro sito www.piantespontaneeincucina.info potrete avere una idea più completa del nostro approccio al tema e di cosa ci possiamo occupare per voi. Di seguito alcune informazioni utili di cui tenere conto.

Corsi e lezioni si possono organizzare e tenere proficuamente tutto l'anno. È opportuno stabilire il giorno delle uscite sul campo non troppo distante dagli incontri tenuti in aula.

È preferibile organizzare i corsi con le uscite in primavera, per via del maggiore numero di piante spontanee della tradizione alimentare che è possibile osservare, ma non tutto si osserva tutto l'anno e ogni stagione ha le sue specificità.

Per le uscite si può disporre di prati, campi e altri ambienti naturali 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 e, se necessario, sarà effettuato un sopralluogo preliminare.

I prati e i bordi delle strade campestri non vanno ovviamente tagliati fino all'uscita.

Le lezioni pratiche si possono svolgere anche al coperto nelle giornate di pioggia. Sono sempre disponibili in vaso, anche in inverno, un buon numero di specie di piante spontanee alimentari del territorio.

Nel caso di corsi presso garden e vivai occorre poter disporre di ambienti comodi e non disturbati per le lezioni e poter girare poi tra i bancali.

Durante le uscite il nostro personale deve essere sempre accompagnato da almeno una persona dell'organizzazione committente, con possibilità di prendere decisioni ove occorra.

Gli organizzatori sono sempre responsabili dell'attività in svolgimento verso i partecipanti e nei confronti di terzi, fatti salvi eventi e situazioni direttamente conseguenti all'attività specifica di docenza.

Sono a carico dei committenti le particolari autorizzazioni che dovessero essere necessarie (per il passaggio, la raccolta, la cucina e quant'altro dovesse essere necessario in base alle circostanze specifiche delle attività da svolgere).

Memo

L'organizzazione e i costi accessori delle uscite sono a carico della committenza. Quelli delle lezioni tenute dai docenti terranno conto del costo a modulo, delle distanze dalla sede dei docenti e del numero dei moduli abbinati per il corso.

Sono a carico della committenza tutte le spese organizzative e quelle assicurative per i partecipanti. Eventuali liberatorie rese degli stessi vanno riferite agli organizzatori committenti.

Nel caso di abbinamento di attività di cucina ai corsi, la pratica preparazione dei piatti e la eventuale somministrazione va effettuata da persone della committenza/cucina stessa. Luoghi e persone devono essere in possesso delle necessarie qualificazioni e/o autorizzazioni di legge.

È possibile commissionare anche solo moduli singoli, in funzione di lezione o conferenza.

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 dai docenti.

Corsi, lezioni e uscite possono avere un limite minimo e/o un limite massimo di partecipanti, sulla base di accordi fra organizzatori e docenti.

I costi degli incontri sono calcolati sulla base della durata complessiva, a progressivo scalare, comunque al lordo di ogni ritenuta di legge. Il computo delle ore sarà calcolato in maniera flessibile, comprendendo nel costo modulo eventuali "sforamenti" orari. Saranno aggiunti costi per incontri preliminari richiesti dai committenti oltre a quelli d'uso e strettamente necessari.

In caso di impedimenti, spostamenti e rinvii chiesti dalla committenza e che non siano dovuti a eventi del tutto imprevedibili, il compenso pattuito 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 dei docenti incaricati dovuto a cause di forza maggiore verrà sottoscritto l'impegno al recupero in data concordata.

L'adesione alle proposte formative avviene tramite incarico formale da parte degli organizzatori/committenti. L'affidamento comporta l'accettazione di tutte le clausole e indicazioni della presente guida e di quelle d'uso o di legge e/o formalmente pattuite tramite reciproca corrispondenza. Quanto riportato sul sito dei docenti www.piantespontaneeincucina.info in materia di loro formazione e approccio al tema, disponibilità a collaborazioni e tutela dei loro diritti d'autore, integra le indicazioni della presente guida.