PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO®

PER CONOSCERE E IMPARARE A USARE IN CUCINA LE PIANTE SPONTANEE ALIMENTARI

PROPOSTE 2023-24

PRESENTAZIONI DEI NOSTRI LIBRI
E
CORSI DI VARI LIVELLI SU RICONOSCIMENTO, RACCOLTA E UTILIZZO IN CUCINA DELLE PIANTE SPONTANEE

PROPOSTE 2023-24

Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette

Con quest'ultimo lavoro della collana “Cucina selvatica” gli autori tornano a dedicarsi al territorio, e in particolare alla Lombardia, dove vivono. L'intenzione è sempre quella di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche, in questo caso lombardi, consigli sulla raccolta e l'impiego in cucina di piante spontanee alimentari che appartengono alla flora della regione - ricchissima di specie, più che altrove in Italia - buone per la tavola quotidiana. Lo fanno sempre con un approccio “gastronomico”, considerato anche che il libro ospita più di trecento ricette per provare a impiegare un gran numero di vegetali spontanei, letteralmente a portata di mano e pronti a diventare ingredienti e a caratterizzare ogni genere di preparazione: alimenti nuovi o insoliti, con oltre mille entità botaniche trattate o citate per gli usi alimentari. Si parla non solamente di piante che appartengono alla cucina tradizionale lombarda più consolidata - simile per taluni aspetti in tutto il territorio e allo stesso tempo diversificata, come è logico che sia in una grande regione - cui pure dedicano grande attenzione, ma anche di molte altre piante, comuni o più rare, talvolta meglio utilizzate in culture alimentari vicine ma diverse dalla nostra, in Italia come nel resto d'Europa.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette

YOUCANPRINT, 2022

528 pgg.

DISPONIBILI

PRESENTAZIONE E

CORSI SUL TEMA DEL

LIBRO

PROPOSTE 2023-24

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 lo fanno per il gusto di camminare e di stare a contatto con la natura, ma potrebbero però 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

YOUCANPRINT, 2018

276 pgg.

DISPONIBILI PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO.

PROPOSTE 2023-24

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. 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 ben 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 cercano di seguirne le orme. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" sta a significare che il tema non è trattato 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 principale 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:* ai molti temi che pure interessano il dibattito intorno al mangiare selvatico viene solo fatto qualche cenno e vengono preferiti indicazioni sulla raccolta e la preparazione, consigli di cucina e ricette.

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

YOUCANPRINT, 2019

312 pgg.

DISPONIBILI

PRESENTAZIONE E

CORSI SUL TEMA DEL

LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni

Il lavoro nasce con l'intenzione di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un libro di cucina: è stato infatti pensato in funzione dell'impiego nel corso di tutto l'anno di piante spontanee alimentari che appartengono alla flora italica, destinate alla tavola quotidiana ma con un approccio "gastronomico", volutamente goloso. Non è tanto un ricettario quanto un libro di proposte culinarie, consigli e suggerimenti gastronomici per un buon numero di vegetali spontanei pronti a diventare ingredienti principali e a caratterizzare ogni genere di preparazione. Come gli altri libri della collana però, anche questo lavoro è destinato sia ai curiosi interessati, che si avvicinano per la prima volta al selvatico, sia a coloro che sono già appassionati raccoglitori o consumatori esperti. Vengono suggerite per la tavola specie molto comuni e altre il cui utilizzo è prettamente locale o non appartiene ancora alla pur varia e diversificata tradizione alimentare del nostro Paese. .

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Cucina selvatica per tutti: piante, ricette e consigli per le quattro stagioni

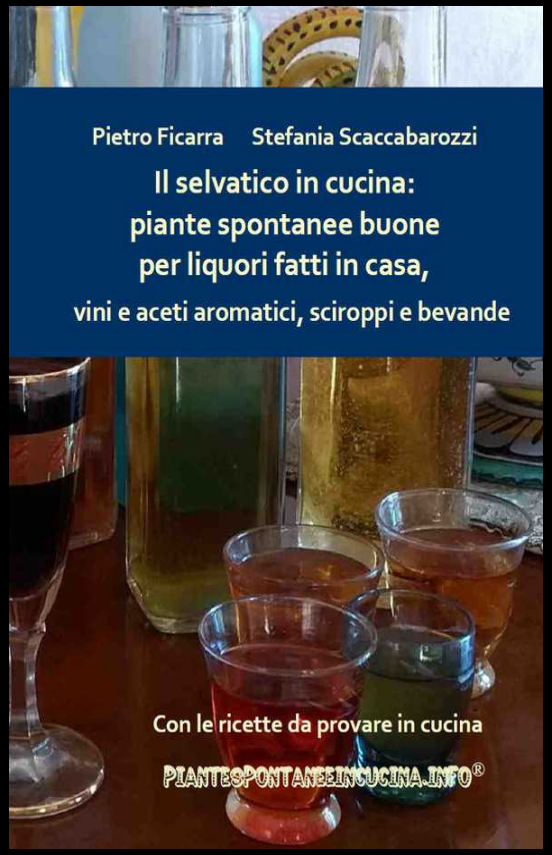
YOUCANPRINT, 2022

244 pgg.

DISPONIBILI PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aaceti aromatici, sciroppi e bevande



L'ultimo degli approfondimenti della collana "Cucina selvatica" nasce con l'intenzione di offrire ai lettori interessati all'utilizzo alimentare e gastronomico delle piante selvatiche un approfondimento sulla raccolta e sull'uso di specie spontanee in funzione di un ambito di specifica destinazione, principalmente quello della liquoristica casalinga ma ampliato anche a vini e aceti aromatici, bevande e sciroppi. L'approccio al tema dei liquori fatti in casa con le piante selvatiche, ancorché già in coinvolgente espansione, solo qualche decennio fa aveva come riferimento un ambiente di appassionati che in Italia vivevano soprattutto della memoria, ma oggigiorno raccogliere e utilizzare piante spontanee o anche solo parti di esse per ottenere liquori, vini o aceti aromatici, succhi o sciroppi, al di là di residuali motivazioni economiche, è diventata la passione di tanti, in qualche modo nel segno della continuità con il passato anche se certamente con profondi mutamenti di modi, forme e significati, tanto della raccolta quanto del consumo.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: piante spontanee buone per liquori fatti in casa, vini e aaceti aromatici, sciroppi e bevande

YOUCANPRINT, 2022

192 pgg.

DISPONIBILI

PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici delle Vallate dei Nebrodi

Il lavoro è dedicato all'ampio territorio dei Nebrodi (Sicilia). Uscito dopo la *Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia* e *Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano*), il libro è il naturale completamento di un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee di uso culinario nel nostro Paese, Centro-Sud e Centro-Nord, proposta dagli autori Questa guida può tornare utile a molti, e non solo agli appassionati del naturale o della cucina creativa ed è anche utilizzabile in tutta la Sicilia e anche in altre aree meridionali; anche questa serve soprattutto a chi ama la cucina di ogni giorno, nelle forme non necessariamente "impegnate". Torna utile anche a coloro che nel territorio risiedono e sono variamente interessati, seppure con un certo ritardo rispetto ad altre aree del Paese, ad attività divulgative o di educazione ambientale, o a chi è più attento allo sviluppo turistico, e non solo di prossimità.

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

YOUCANPRINT, 2019

288 pgg.

DISPONIBILI PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO.

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: le aromatiche in cucina

Piante, consigli e gastronomia

Il lavoro è il primo degli approfondimenti è si occupa di quelle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, possono essere considerate “aromatiche”. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze riguardo a piante spontanee meno usate o comuni, invitandolo a sperimentare strade nuove. Sono messi in evidenza in particolare gli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico e l'intento divulgativo del libro è proprio quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: le aromatiche in cucina. Piante, consigli e gastronomia

YOUCANPRINT, 2020

204 pgg.

DISPONIBILI

PRESENTAZIONE E

CORSI SUL TEMA DEL

LIBRO

PROPOSTE 2023

Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia

Il libro intende offrire ai lettori interessati un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina delle migliori piante erbacee, un gruppo di vegetali spontanei presenti nel nostro Paese e che sono molto conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il quarto di cinque lavori di approfondimento che mira a dare maggiore attenzione di quanta non è possibile dare nei lavori sul territorio o nelle guide culinarie alle singole specie, in questo caso a piante che agli appassionati del selvatico sono ben note perché di uso comune nella loro cucina quotidiana. Piante soprattutto popolari quindi - anche se non tutte in tutta Italia - per una cucina che ha molte versioni locali lungo la Penisola, spesso tradizionali. Il lavoro tiene conto delle abitudini ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove. Anche in questo lavoro infatti non mancano affatto gli sguardi verso altre abitudini, solo che invece di piante insolite per la cucina italiana si ha riguardo soprattutto a impieghi diversi, magari più intensi, ma di specie che sono tutte notoriamente consumate nel nostro Paese.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: le erbe spontanee più buone e versatili. Piante, consigli e gastronomia

YOUCANPRINT, 2020

252 pgg.

DISPONIBILI PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia

Il libro offre un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina delle così dette “erbe amare”, un gruppo di specie ampio ma qui allargato a molte altre che, nell'accezione comune, possono essere considerate “erbacce” e che appartengono però a buon titolo a quella categoria dii vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per il loro utilizzo alimentare. È il terzo di sei lavori di approfondimento ed è parte di un piano editoriale che mira a dare maggiore attenzione di quanta non è stato possibile dare nelle ultime pubblicazioni a quelle specie presenti nella flora italiana e per lo più trascurate, perché meno apprezzate o perché misconosciute, e talvolta magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze soprattutto riguardo a piante spontanee poco usate e comuni, invitandolo a sperimentare strade nuove. Non si tratta però solo delle specie della nostra tradizione più consolidata ma talvolta diversamente impiegate in cucine dei paesi vicini ma diverse dalla nostra. Le pagine si occupano di piante che non si trovano facilmente nei ricettari e nei menu, ma l'intento è proprio di suggerire quanti buoni sapori spontanei siano disponibili intorno a noi.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: erbe amare e altre erbacce spontanee. Piante, consigli e gastronomia

YOUCANPRINT, 2020

216 pgg.

DISPONIBILI PRESENTAZIONE E CORSI SUL TEMA DEL LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli
Piante, consigli e gastronomia

Il libro intende offrire ai lettori interessati un approfondimento sulla raccolta e sull'uso in cucina delle parti meno consuete dei vegetali spontanei presenti nel nostro Paese che sono conosciuti per l'utilizzo alimentare. È il secondo di sei lavori di approfondimento ed è parte di un piano editoriale che mira a dare maggiore attenzione di quanta non è stato possibile dare nelle altre pubblicazioni a quelle specie presenti nella flora italiana e per lo più trascurate, perché meno apprezzate o perché misconosciute, e talvolta magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. Sono messi in evidenza in particolare gli utilizzi che si possono fare con turioni, polloni, germogli, parti spinose, bulbi, tuberi e radici, ecc., di solito trascurati dalla gastronomia quotidiana ma che sono di sicuro interesse gastronomico. Le pagine si occupano di piante che non si trovano facilmente nei ricettari e nei menu alla carta, ma l'intento è proprio di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: bulbi, spine e germogli. Piante, consigli e gastronomia

YOUCANPRINT, 2020

216 pgg.

DISPONIBILI

PRESENTAZIONE E

CORSI SUL TEMA DEL

LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: frutti, semi e fiori

Piante, consigli e gastronomia

Il quinto approfondimento della collana, sulla raccolta e sull'uso in cucina dei frutti spontanei più conosciuti per il loro utilizzo alimentare ma anche di quelli che si possono definire insoliti. Il libro si occupa anche dei semi e dei fiori che si possono usare ogni giorno strizzando l'occhio al successo gastronomico. Il lavoro tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, ma vengono dati al lettore suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove. Anche in questo lavoro infatti non mancano affatto gli sguardi verso altre abitudini, sia che si tratti di piante insolite per la nostra cucina che di impieghi diversi, magari più intensi, ma di specie che sono tutte presenti nella flora del nostro Paese.

Pietro Ficarra
Stefania Scaccabarozzi
Il selvatico in cucina: frutti, semi e fioriPiante, consigli e gastronomia

YOUCANPRINT, 2018

208 pgg.

DISPONIBILI

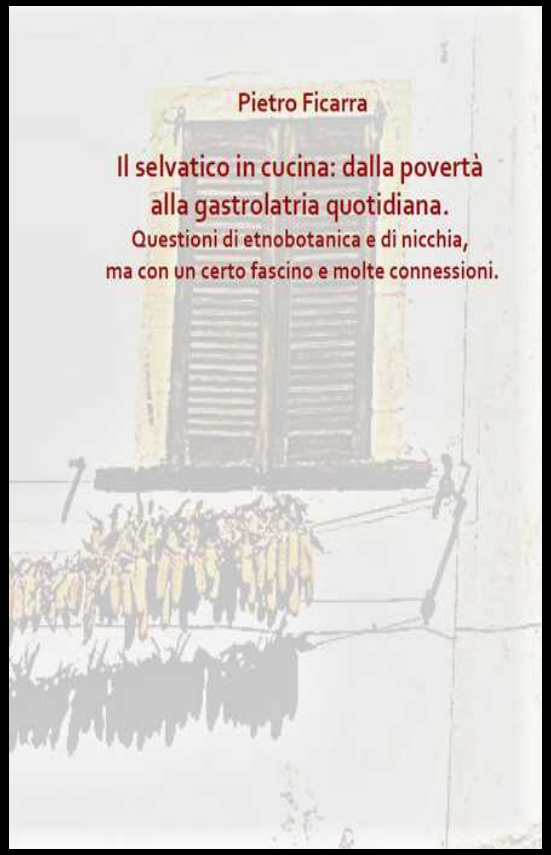
PRESENTAZIONE E

CORSI SUL TEMA DEL

LIBRO

PROPOSTE 2023-24

Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni



Il lavoro, frutto di un decennio di osservazione intorno a pratiche residuali ma che mostrano oggi le sembianze delle mode e delle tendenze dei nostri tempi, riflette senza retorica sulle molte connessioni della raccolta e del consumo di erbe e frutti spontanei. Offre approfondimenti su quelle emergenti e su nuovi approcci ad attività che sfuggono alle definizioni più semplici. Dopo una disamina delle attività tradizionali si dedica all'ampio spazio riservato oggigiorno nel nostro Paese alle piante spontanee alimentari. Evidenzia le connotazioni antropologiche all'interno delle pratiche intorno al cibo, soffermandosi sulle motivazioni e sui bisogni contemporanei che le riguardano, in funzione della gastrolatria imperante e all'interno del catalogo delle tendenze green, come ritorno del cibo selvatico e nelle forme del recupero della tradizione ma anche come pratica distintiva del mangiare spontaneo. Osserva la ristorazione specializzata e gli appuntamenti gastronomici, le attività di formazione e il rapporto tra piante spontanee alimentari e mercati, oltre a riflettere sulle connessioni tra mangiare selvatico e benessere, attivismo alimentare e ambientalismo e sostenibilità.

Pietro Ficarra

Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni

YOUCANPRINT, 2022

244 pgg.

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

PROPOSTE 2023-24

CORSO DI BASE SU RICONOSCIMENTO, RACCOLTA E 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
LEZIONE 4 - Frutti / Uscita per il riconoscimento sul campo
LEZIONE 5 - Uscita per il riconoscimento sul campo

*POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE LEZIONI MODULARI E APPROFONDIMENTI

IMPORTANTE: agli organizzatori del corse e delle proposte che seguono è richiesto che esse si possano svolgere nel pieno rispetto delle norme anti-contagio eventualmente in vigore al momento dello svolgimento. Ogni forma di responsabilità che non possa essere ricondotta oggettivamente ai formatori/relatori è da intendersi a loro carico.

PROPOSTE 2023-24

Per le organizzazioni dei corsi:
COSTO DA CONCORDARE PER **CORSO TIPO DI BASE E PER I VARI APPROFONDIMENTI**

RICONOSCIMENTO ALL'ORGANIZZAZIONE OSPITANTE DAL 25 AL 50 % , A SECONDA DELL'IMPEGNO ORGANIZZATIVO RICHIESTO
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 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 lezioni, le uscite sul campo e l'eventuale raccolta di esemplari

PROPOSTE 2023-24

**La durata del corso - lezioni di 2 h - è indicativa e valutata al minimo di base, completa di uscita sul campo. Può essere ampliata e adattata secondo le esigenze dell'organizzazione.*

CORSI DI APPROFONDIMENTO SUGGERITI

Riconoscere, raccogliere e usare in cucina le piante spontanee del territorio (10 h)

Oltre la tradizione: la cucina con il selvatico. Gli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione. (8 h)

Gastronomia con piante insolite (8 h)

Gastronomia con piante insolite del territorio (6 h)

Cucinare con le aromatiche di casa (4 h)

Cucinare con le aromatiche spontanee del territorio (4 h)

Cucinare con le aromatiche coltivate e spontanee (6 h)

LEZIONI DISPONIBILI PER APPROFONDIMENTI
Singole o variamente abbinabili ai corsi di base e agli altri proposti

Contenuti di base abbinabili ai vari corsi

Introduzione all'etnobotanica. Le connessioni della fitoalimurgia con le tematiche ambientali

Introduzione alla raccolta e all'uso in cucina di erbe e frutti spontanei

La tradizione del consumo a scopi alimentari delle piante spontanee

Le principali piante spontanee alimentari delle tradizioni italiane

Le piante spontanee alimentari delle tradizioni italiane

Le piante spontanee in cucina oggi. Temi e tendenze.

La raccolta del selvatico: norme, consigli e avvertenze

La raccolta e il consumo, piante e salute: piante pericolose e pericoli meno evidenti

Antiche e nuove ricette con erbe e frutti spontanei

Cucina e gastronomia

La cucina con il selvatico: la preparazione degli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione

Piante spontanee di uso alimentare della tradizione italiana

Cucinare il selvatico: operazioni preliminari, le varie parti delle piante, la conservazione dei vegetali spontanei, preparazioni gastronomiche e specialità alimentari

Le specie selvatiche migliori per un uso gastronomico

Il selvatico: preparazioni gastronomiche e specialità alimentari

Antiche e nuove ricette con erbe e frutti spontanei

Cucinare con le aromatiche coltivate in casa e nell'orto

Cucinare con le aromatiche spontanee

Cosa, dove, quando e come raccogliere lo spontaneo usarlo in cucina

Preparazioni e prodotti tipici a base di piante spontanee

Minestre e zuppe con erbe spontanee

Cucina e gastronomia

La cucina con il selvatico: la preparazione degli alimenti, gli impieghi, la tradizione e la sperimentazione

Piante spontanee di uso alimentare della tradizione italiana

Cucinare il selvatico: operazioni preliminari, le varie parti delle piante, la conservazione dei vegetali spontanei, preparazioni gastronomiche e specialità alimentari

Le specie selvatiche migliori per un uso gastronomico

Il selvatico: preparazioni gastronomiche e specialità alimentari

Antiche e nuove ricette con erbe e frutti spontanei

Cucinare con le aromatiche coltivate in casa e nell'orto

Cucinare con le aromatiche spontanee

Cosa, dove, quando e come raccogliere lo spontaneo usarlo in cucina

Preparazioni e prodotti tipici a base di piante spontanee

Minestre e zuppe con erbe spontanee

Cucina e gastronomia

Primi piatti asciutti con con le piante spontanee

Erbe selvatiche per insalate e contorni

Fritti, frittate, cucina con i fiori e altre preparazioni con con le piante spontanee

Preparazioni da forno con erbe e frutti spontanei

Sughi, salse e condimenti con erbe e frutti spontanei

Le conserve con erbe e frutti spontanei

Liquori, bevande e sciroppi con erbe e frutti spontanei

La grande famiglia delle Asteraceae di uso tradizionale

Brassicaceae spontanee di uso alimentare

Asparagi selvatici: stesso nome ma specie e utilizzi diversi

Raccogliere e usare in cucina bulbi, tuberi e radici

Riconoscere e usare in cucina i frutti spontanei

Le piante spontanee alimentari in casa, in giardino, nell'orto. E quelle che si possono acquistare al mercato.

Acquistare aromatiche nei garden per usarle al meglio in cucina

Acquistare piante spontanee nei garden per usarle anche in cucina

Specifiche per l'area lombarda padana e/o pedemontana

Ambiente, storia economica, paesaggio rurale e cultura alimentare
dello spontaneo in area lombarda

Le principali piante spontanee alimentari in aree lombarde

Le principali piante spontanee alimentari in Brianza e nel Triangolo Lariano

Le piante spontanee alimentari in aree lombarde

Le piante spontanee alimentari in Brianza e nel Triangolo Lariano

Cosa, dove, quando e come raccogliere lo spontaneo per un uso gastronomico
Nel territorio

Tradizioni gastronomiche a base di piante spontanee in aree lombarde

Liquori ed altre preparazioni fatte in casa con erbe e frutti selvatici d'autunno

Conoscere e imparare a usare in cucina le erbe spontanee d'autunno

PROPOSTE 2023-24

Da più 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, e molto altro ancora sul tema! Da poco abbiamo anche aggiunto il sito www.ilselvaticoincucina.it, più attento agli aspetti gastronomici.

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®, 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 adattabili a esigenze diverse e rivolte quindi ad associazioni naturalistiche, università popolari o della terza età circoli, associazioni, enti di promozione e tutela del territorio, GEV, garden e vivai 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 con lo spontaneo. Si propongono attività formative 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 antropolgico, 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.

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.