

PROPOSTE 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 una ricca bibliografia, compreso uno sguardo critico su questo mondo particolare che desta 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 sul Web ma sul tema delle piante spontanee di uso alimentare i suoi autori sono 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 attività didattiche destinate ad arricchire le offerte formative e le iniziative di educazione ambientale per gli alunni di ogni ciclo, in un modo che è talvolta inimmaginabile anche per i professori.

Le vostre esigenze formative e le vostre idee possono diventare nostre proposte

Anche con gli alunni di ogni età basta uno spunto da cui partire per parlare delle tradizioni alimentari e degli altri usi che si facevano e si fanno con le piante spontanee che crescono vicino a noi. Parlare di piante selvatiche che si mangiano è anche una preziosa occasione - senza andare lontano - che consente ai bambini e ai ragazzi di fare esperienza diretta di osservazione dell'ambiente che ci circonda, di conoscere un ambiente particolare come il prato, di conoscerne meglio le piante, di educare alla necessità di rispettare l'ambiente naturale, ecc., ma le nostre proposte formative servono anche a trasmettere l'idea che non tutto ciò che si mangia cresce sui banchi del supermercato. Molte di questi temi probabilmente sono già inseriti nell'ambito dell'offerta formativa della vostra scuola, nei vostri piani o in altri strumenti di programmazione. Con il nostro aiuto, e tramite le lezioni e le altre attività che possiamo proporvi, possiamo aiutare gli insegnanti dell'ambito disciplinare al raggiungimento degli obiettivi formativi attraverso tematiche specifiche, certamente più originali delle più comuni proposte e ben oltre la scoperta e la cura dell'orto.



Destinatari delle attività

Le nostre proposte sono destinate fundamentalmente agli alunni della Scuola primaria (Modulo A) e a quelli della Scuola secondaria (Modulo B), per attività essenzialmente primaverili, ma all'occorrenza o sulla base di specifiche esigenze siamo disponibili tutto l'anno per incontri didattici o eventuali consulenze destinate agli insegnanti. Le attività proposte possono essere facilmente inserite nei percorsi scolastici. Tramite la stretta collaborazione dei docenti possono essere flessibili e adattabili alle diverse esigenze della programmazione didattica. Di seguito alcune indicazioni, ovviamente tutt'altro che esaustive delle ampie possibilità di adattamento alle specifiche esigenze di ogni scuola.

Obiettivi formativi

Modulo A (Scuola primaria) - Le piante, com'è noto, sono un ottimo strumento per l'insegnamento: sono facilmente reperibili e offrono numerosi spunti per approfondimenti di varia natura e su molte tematiche. Il nostro percorso proposto alla scuola primaria riguarda le piante spontanee di uso alimentare della tradizione italiana e/o locale. Esso è ovviamente adattabile secondo i cicli, è pensato per avvicinare i bambini al mondo scientifico e si serve del loro naturale interesse per erbe e fiori per far loro comprendere anche l'importanza di un uso sostenibile dell'ambiente e delle risorse naturali.

Obiettivi formativi generali: Stimolare e fare acquisire la capacità di osservazione della natura - Favorire l'attenzione ed il rispetto per tutte le forme di vita, anche per le erbacce - Avvicinare i bambini al mondo scientifico

Obiettivi formativi specifici: Gli incontri permettono di:
a) rendere gli alunni consapevoli del fatto che dalle piante dipende la vita di uomini e animali; b) far conoscere l'esistenza di erbe spontanee tossiche e pericolose e di altre buone da mangiare, di cui gli uomini si sono sempre nutriti per sopravvivere; c) far conoscere ai bambini i diversi tipi di erbe. I bambini possono essere stimolati dal tema a confrontarsi con il mondo che li circonda, presentare le proprie scoperte, formulare domande, condurre esperimenti, raccogliere dati, usare un linguaggio "scientifico" durante le discussioni. I bambini possono imparare a scoprire gli usi di erbe e frutti spontanei svolgendo apposite "indagini" fra le persone che conoscono. Il contenuto degli incontri può essere facilmente collegato ad altri temi inseriti in altri percorsi didattici proposti dai docenti, a cominciare dal tema più generale centrato su "piante e alimentazione" o ad altri temi riferibili comunque alle piante.



Modulo B (Scuola secondaria, di primo grado e superiore) - Oltre a quanto detto per la scuola primaria il percorso può permettere di far conoscere ai ragazzi non solo i diversi tipi di erbe, ma anche le principali caratteristiche delle diverse famiglie, oltre a permettere di riconoscere fra le piante più comuni del luogo quelle velenose e quelle commestibili. Le scuole con laboratori di cucina possono aggiungere momenti relativi alla preparazione e al consumo di erbe spontanee, secondo semplici ricette. I ragazzi possono cominciare a imparare e/o ricercare gli usi alimentari delle piante spontanee 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 incontrare le tradizioni di altre culture che interessano le piante e riflettere sul significato stesso di questo incontro.

Obiettivi formativi generali: Stimolare e fare acquisire la capacità di osservazione della natura - Favorire l'attenzione ed il rispetto per tutte le forme di vita, anche per le erbacce - Fare acquisire la capacità di osservare e documentare le osservazioni - Avvicinare i ragazzi al mondo scientifico - Insegnare a lavorare in gruppo - Insegnare metodologie di ricerca della cultura immateriale

Obiettivi formativi specifici: I ragazzi possono essere stimolati dal tema a formulare domande, condurre esperimenti, raccogliere dati, usare un linguaggio scientifico corretto, confrontarsi con il mondo che li circonda e presentare le proprie scoperte con strumenti multimediali.

Aspetti e strumenti metodologici

Lo staff si accosta agli alunni e ai temi trattati tenendo conto dell'età e del percorso didattico, secondo le esigenze della scuola e degli insegnanti. Le piante spontanee della tradizione alimentare possono essere "studiate" dagli alunni con il nostro aiuto attraverso attività di osservazione diretta, apprendimento frontale, raccolta di campioni, lavoro di gruppo con eventuale realizzazione di cartelloni, presentazioni multimediali, giochi di memoria, osservazione e ricerca, realizzazione di dispense, ecc. , secondo gli specifici accordi presi con i docenti, così da adattare le proposte alle caratteristiche della classe e agli obiettivi del POF. Le proposte formative possono essere programmate in qualsiasi periodo dell'anno scolastico. Se sono previste o richieste attività all'aperto, anche nel parco o nei prati della scuola, è preferibile organizzare le attività 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. In base ai tempi si consiglia una breve ripresa dell'argomento da parte del docente.



Per l'uscita si tenga conto che spesso si può disporre utilmente del parco o dei prati della scuola, e questo da marzo in poi è spesso sufficiente per fare esperienza, scoprire molte 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. Si possono scegliere anche prati o parchi o boscaglie poco distanti dalla scuola, utili se si vuole anche insegnare ai ragazzi a riconoscere le principali piante autoctone.

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**

YOU CAN PRINT, 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 ricavano 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 circa 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 + 2 h/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)

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)

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)

LEZIONI e MODULI

B. 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)

C. Riconoscimento e raccolta

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

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

D. 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.

Gli incontri vengono condotti dal personale incaricato e si svolgono, salvo esigenze particolari, prima in aula e poi “sul campo”. Gli incontri in aula sono funzionali a quelli “sul campo”.

I moduli minimi sono composti da 1 ora aula + 1 ora campo, ma sono ovviamente possibili durate diverse e maggiori, secondo richiesta.

Per tutte le attività proposte si richiede sempre la presenza del docente scolastico dell'ambito disciplinare, a cui è riservato ogni contestuale e ulteriore intervento riferito ai programmi didattici in corso in materia di scienze, botanica, ecologia, ecc..

Durante lo svolgimento delle lezioni in classe e delle uscite il personale incaricato deve essere sempre accompagnato da personale scolastico. La scuola conserva ogni responsabilità per l'attività didattica, verso gli alunni e nei confronti di terzi, fatti salvi eventi e situazioni direttamente conseguenti al solo lavoro consulenziale o di docenza degli incaricati.

L'organizzazione e i costi delle uscite sono a carico della scuola. 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 dagli incaricati.

Per alcune attività particolari potrebbero essere necessarie autorizzazioni 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 e le 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.

Memo

Nel caso di abbinamento di attività di cucina 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 anche per i luoghi di preparazione).

L'organizzazione e i costi delle uscite sono a carico della scuola committente. Ove i luoghi concordati per le uscite o per le lezioni in aula siano raggiungibili facilmente in auto dagli incaricati 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.

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 la scuola committente comunichi tutte le necessità come Pubblica Amministrazione e prenda visione preliminare delle altre avvertenze date nel sito.

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 lordo delle ritenute di legge.

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.