



Proposte formative per l'Anno 2010/2011

LE PIANTE SPONTANEE: BELLE DA VEDERE E MOLTE DI LORO ANCHE BUONE DA MANGIARE!

**Per non tramandare l'idea che tutto nasce e cresce sui banchi
di un centro commerciale: le piante spontanee della tradizione italiana in cucina**

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 compito del sito www.piantespontaneeincucina.info.

La nostra proposta invece è una idea più concreta, uno spunto da cui partire per parlare delle tradizioni culinarie, ma volendo anche degli altri usi che si faceva e si fa delle piante spontanee che crescono vicino a noi. Riteniamo che la nostra proposta serva anche a trasmettere a figli e nipoti l'idea (che possono avere) che non tutto ciò che si mangia cresce necessariamente sui banchi del supermercato. Parlare di piante spontanee 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..

Molte di queste finalità probabilmente sono già nella missione della vostra organizzazione e dei vostri corsi. Con il nostro aiuto, e tramite le lezioni e le attività che proponiamo, aiutati dallo staff del sito, potremo aiutarvi al loro raggiungimento attraverso tematiche specifiche e originali.

DESTINATARI DELLE ATTIVITA'

Le nostre proposte sono rivolte a università popolari o della terza età, circoli, associazioni, enti di promozione del territorio, ecc. che propongono corsi formativi di qualità e sono destinate agli allievi dei loro corsi, che in genere

immaginiamo adulti e 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".

MODULO

Obiettivi formativi generali

- Stimolare e fare acquisire negli allievi la capacità di osservazione della natura;
- Favorire l'attenzione ed il rispetto per tutte le forme di vita;
- Avvicinarli al mondo scientifico;
- Insegnare a utilizzare in modo corretto i "beni" che la natura ci dà;
- Renderli consapevoli del fatto che dalle piante dipende la vita di uomini e animali;
- 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.

Obiettivi formativi specifici

Le nostre lezioni, strutturate in corsi più o meno brevi 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. 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. Le scuole, le università popolari e comunque le altre realtà organizzate (più avanti "organizzazione") che offrono corsi dotati di laboratori di cucina possono aggiungere momenti relativi alla preparazione e al consumo di erbe spontanee, secondo semplici ricette.

Gli allievi possono anche cominciare a imparare a/o ricercare gli usi alimentari delle piante spontanee (o ciò che resta) 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.

Il contenuto degli incontri può essere facilmente collegato ad altri temi inseriti in altri percorsi didattici proposti da altri docenti, a cominciare da temi in generale riferibili ad alimentazione e gastronomia.

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 con specifica professionalità che tiene conto dell'età e dei percorsi didattici seguiti.

Per alcune attività proposte aventi carattere interdisciplinare, secondo le scelte della direzione 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.

Le piante spontanee della tradizione alimentare possono essere "studiate" con il nostro aiuto attraverso attività di osservazione diretta, apprendimento frontale, raccolta di campioni, attività di gruppo, presentazioni multimediali, osservazione e ricerca, facili dispense, ecc. , secondo gli specifici accordi presi con l'organizzazione, così da adattare le proposte alle caratteristiche degli allievi.

Gli incontri, singoli o seriali se costituenti i corsi, vengono condotti dal nostro personale e si svolgono, salvo esigenze particolari, prima in aula e poi "sul campo".

Gli incontri in aula sono funzionali all'uscita "sul campo". Trattandosi di allievi adulti non ci sono moduli orari predefiniti e le modalità e la durata vanno concordati con noi dall'organizzazione prima della sottoscrizione del modulo contrattuale di impegno.

ASPETTI ORGANIZZATIVI

E' preferibile organizzare le uscite in primavera, per il 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 dagli incontri tenuti in classe.

Per l'uscita si tenga conto che spesso si può disporre di prati abbastanza vasti 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 al nostro personale e, se necessario, sarà effettuato un sopralluogo. Il prato non va ovviamente tagliato fino all'incontro.

Naturalmente si possono scegliere anche prati un po' più distanti o parchi o boscaglie (non oltre aprile), utili se si vuole anche insegnare agli allievi a riconoscere le principali piante autoctone.

Nel caso di abbinamento ai corsi o agli incontri di alcune attività di "sperimentazione" delle ricette, la pratica preparazione dei piatti e la responsabilità della cucina deve essere affidata totalmente a personale afferente all'organizzazione.

MODALITA' DI ADESIONE

L'adesione alla nostra proposta didattica avviene tramite sottoscrizione delle parti di apposito modulo contrattuale di impegno. Si consiglia la sottoscrizione dopo aver



approfondito i dettagli organizzativi e ben valutato da parte della direzione dell'organizzazione gli aspetti metodologici e i contenuti.

L'adesione comporta l'accettazione delle clausole contenute nel modulo contrattuale proposto. L'organizzazione potrà richiedere l'eventuale inserimento di clausole contrattuali specifiche secondo necessità solo fino alla sottoscrizione del contratto.

COSTI

I costi degli incontri sono calcolati sulla base della durata oraria, indipendente dal fatto che si tratti di lezioni in aula o di uscite sul campo, in ragione di euro 125 + IVA 20% pro ora.

Il computo delle ore sarà calcolato in maniera flessibile, comprendendo nell'ora eventuali tempi scolastici di '50 effettivi ma anche eventuali "sforamenti " fino al 25% (così, ad esempio, due ore e mezzo di uscita saranno calcolate per 2 ore/costo).

In caso di impedimenti, spostamenti e rinvii chiesti dall'organizzazione e che non siano dovuti a eventi del tutto imprevedibili l'importo verrà comunque fatturato.

La possibilità di effettuare comunque gli incontri in altra data è condizionata alla nostra possibilità di sottoscrivere un nuovo contratto.

Il costo di un incontro preliminare della durata max di un'ora con la direzione dell'organizzazione è compreso nei costi orari successivi.

Altri eventuali incontri preliminari che si dovessero rendere necessari sono effettuabili dopo la sottoscrizione del modulo contrattuale e calcolati come sopra pro ora più/o frazione.

Ai costi devono essere aggiunte le spese vive di trasporto o spostamento calcolate secondo i comuni criteri di rimborso, anche del primo incontro, ove la sede dell'organizzazione o degli incontri sia distante oltre 20Km/30 minuti auto dalla nostra sede, sita in Meda (MB).

Ogni eventuale spesa aggiuntiva richiesta dall'organizzazione è direttamente a suo carico.

I pagamenti si effettuano con bonifico bancario a favore di SSACS s.a.s. entro sessanta giorni dalla data della fattura, emessa a conclusione degli incontri. Per corsi che prevedono incontri per oltre cinque ore sarà emessa fattura per il 50% del costo complessivo entro trenta giorni dalla stipula del contratto e per il saldo alla fine degli incontri.

INFORMAZIONI UTILI

Si ricorda che durante le uscite il nostro personale deve essere sempre accompagnato da altro personale dell'organizzazione e che la stessa conserva ogni responsabilità per l'attività didattica complessiva, verso gli alunni e nei confronti di terzi, fatti salvi eventi e situazioni direttamente conseguenti al solo lavoro consulenziale e divulgativo del nostro personale. In caso di impossibilità a seguire l'uscita deve essere sottoscritta apposita liberatoria.

L'organizzazione e i costi delle uscite sono a carico dell'organizzazione, così come tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie.

Ove i luoghi concordati siano raggiungibili facilmente in auto dal nostro personale, 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 e percorsi da farsi a piedi o con mezzi diversi dall'auto, i costi verranno conteggiati riguardo alle distanze effettive e al tempo complessivo impiegato dal nostro personale.

In caso di pioggia l'uscita sarà sostituita da un incontro di approfondimento in aula con altri strumenti didattici ed esemplari di piante messe a disposizione dal nostro personale. L'uscita potrà essere invece posticipata ad altra data senza aggravio di costi solo previo accordo con il nostro personale, se disponibile per il nuovo giorno stabilito.