

Siamo in grado di occuparci di ...

Non svolgiamo attività commerciale e professionale ma sul tema delle piante spontanee di uso alimentare i componenti dello staff del sito www.piantespontaneeincucina.info sono in grado di collaborare (per tutta l'Italia) con chi lo richiede per l'attivazione di iniziative che vanno dal più semplice workshop alla progettazione museale. Con le avvertenze date nel sito e riportate in fondo, forniamo un elenco di possibili ambiti di collaborazione. L'ampio ventaglio di possibilità sotto descritto è frutto sia dalle proposte finora ricevute che della professionalità che per altri versi e in altri ambiti i componenti dello staff possiedono.

- ✓ **Consulenze a realtà organizzate promotrici di pratiche ecosostenibili e di risparmio**
- ✓ **Passeggiate didattiche con riconoscimento delle principali specie spontanee della tradizione alimentare**
- ✓ **Collaborazione e affiancamento per appuntamenti gastronomici a tema sull'utilizzo delle piante spontanee e/o aromatiche in cucina (per agriturismi, ristoratori, agenzie di promozione turistica, ecc.)**
- ✓ **Workshop e seminari variamente strutturati sull'utilizzo delle piante spontanee in cucina**
- ✓ **Workshop e seminari variamente strutturati sull'utilizzo delle piante aromatiche in cucina**
- ✓ **Corsi di varia durata sull'utilizzo delle piante spontanee e delle piante aromatiche in cucina (organizzati da associazioni, circoli o agenzie formative)**
- ✓ **Collaborazione e affiancamento ai docenti per offerte formative scolastiche sul tema**
- ✓ **Pubblicazioni e ricerche specifiche sul tema dell'utilizzo delle piante spontanee e/o aromatiche in cucina**
- ✓ **Collaborazioni specialistiche per riviste e attività editoriali di editori professionali, enti e istituzioni di tutela ambientale, enti e istituzioni di promozione del territorio o delle tradizioni gastronomiche locali**
- ✓ **Collaborazioni specialistiche con le istituzioni della cultura (ecomusei, musei etno-antropologici, ecc.)**
- ✓ **Collaborazioni specialistiche con scuole e corsi di cucina sull'utilizzo delle piante spontanee e/o aromatiche in cucina**
- ✓ **Collaborazioni specialistiche con Enti e istituzioni interessate alla promozione e alla programmazione culturale nel territorio**
- ✓ **Aziende agricole e agrituristiche desiderose di sperimentare nuove linee di produzione**

Il tema delle piante spontanee in cucina sembra ormai di interesse comune. Soprattutto con l'avvicinarsi della primavera, ma oramai anche tutto l'anno, e in particolare in occasione della programmazione annuale delle iniziative, molte organizzazioni decidono di realizzare incontri, uscite, brevi corsi di lezioni e/o iniziative gastronomiche da abbinare agli aspetti teorici. Scuole, università popolari, associazioni che organizzano insegnamenti liberi, ecc. sono interessati a inserire nei loro programmi e nelle loro offerte formative corsi e lezioni, e spesso abbinano momenti gastronomici e passeggiate per il riconoscimento delle erbe e delle altre piante di facile impiego.

Il tema si presta bene anche agli interessi di case editrici, specie se legate a un territorio specifico, o di chi intende ricorrere a progetti editoriali. Come si può facilmente osservare in questo sito, possono essere utilizzate anche le nostre "pubblicazioni" - cambiando quello che c'è da cambiare - che possono essere adattate alla realtà etnobotanica e alla tradizione culinaria locale, introducendo anche argomenti di contesto, spazi pubblicitari, ecc.

Le piante alimurgiche spontanee del posto ricevono una sempre maggiore attenzione anche da parte di parchi ed enti di tutela e promozione del territorio, ancorché debba essere dato il giusto risalto all'aspetto di protezione della flora spontanea a rischio. Le istituzioni della cultura hanno sempre maggiore riguardo alle tradizioni e agli aspetti etnoantropologici e programmano iniziative come mostre, raccolte, incontri, musealizzazioni.

L'aspetto culinario interessa ovviamente anche scuole e corsi di cucina, agriturismi e altri protagonisti della ristorazione, arricchendo in modo originale e/o sperimentale i loro programmi, amatoriali o professionali che siano, e i menù proposti al pubblico.

La raccolta e il consumo delle piante spontanee dei campi e dei boschi, che erano un tempo parte essenziale dell'alimentazione della società contadina, sono oggi insomma una "riscoperta" che fa quasi tendenza e alimenta anche un turismo specifico e in costante crescita. Forse anche per questo veniamo contattati e la cosa ci gratifica. Se le vostre esigenze rientrano nel genere di quelle elencate sopra potete contattarci anche voi tramite gli indirizzi e-mail disponibili.

Come fatto nel sito, è tuttavia doveroso da parte nostra fornire anche in questa pagina alcuni chiarimenti preliminari a ogni contatto. Intendiamo chiarire quindi, in modo inequivocabile e a ogni buon fine, che **né il sito né le persone del suo staff, da sole o in forma associata, svolgono al momento attività commerciali o ad esse assimilabili civilmente e fiscalmente, quindi né di vendita né di prestazione di servizi.** L'attività economica e commerciale non è tra gli scopi del sito né viene svolta professionalmente dai singoli componenti dello staff, a composizione prettamente "familiare".

Nondimeno **è possibile che i singoli componenti dello staff forniscano occasionalmente e/o nel rispetto della normativa vigente appropriate forme di collaborazione e, in senso lato, consulenza o docenza, per iniziative di vario genere inerenti al tema trattato (quello delle piante spontanee di uso alimentare), anche utilizzando il nome del sito avendone la titolarità a dominio.**

Consulenze e collaborazioni di limitato impegno vengono offerte in forme individuali e con carattere di occasionalità. Collaborazioni più complesse, o che lo richiedono, sono fornite previ accordi particolari e autorizzazioni di legge. Abbiamo ampia disponibilità di specie "dal vivo" ma possiamo utilizzare anche ogni altro sussidio didattico. Ogni collaborazione viene però fornita solo a due condizioni: che possa essere effettivamente in linea con la richiesta di chi la propone e che sia realizzabile e apprezzabile sotto il profilo della qualità. Non ci interessa fare qualunque cosa né scontentare gli altri per il solo fatto di provare a fare ciò che non sappiamo e non siamo in grado di fare. Quindi è probabile che i componenti dello staff di questo sito diranno anche dei no per quelle forme di collaborazione che esulano dalle nostre competenze e capacità o dai nostri interessi.