

Corsi , seminari, colloqui che posso svolgere su richiesta

1. Escursionismo di base (max. 15 partecipanti per corso)



Un corso che ha il fine di introdurre all'escursionismo chi ancora non lo pratica, o di aiutare chi già lo pratica a farlo in modo più soddisfacente.

Il programma di base è quello stabilito dalle associazioni italiane delle guide escursionistiche ed ambientali, cui tutti gli istruttori devono attenersi , affinché agli allievi che hanno superato l'esame finale possa essere consegnato il diploma.

Durante il corso, e soprattutto durante le uscite, ci saranno poi tante occasioni di parlare di tante cose ed idee per nuove iniziative.

Il corso consiste in 16 ore di "teoria", alcune delle quali potranno comunque essere organizzate fuori, 3 escursioni e l'esame finale. Le modalità di svolgimento possono essere le seguenti: a) standard: in genere blocchi di 2 ore di "teoria" durante la settimana + escursioni ed esame finale nei fine settimana; il corso intero può essere svolto in 4-8 settimane; b) fine settimana: il programma è concentrato in 2-3 fine settimana, in località da definire; c) residenziale: il programma viene svolto in strutture dove potete essere in vacanza; in genere l'intero programma è svolto in una settimana.

Programma

Le lezioni teoriche comprendono i seguenti argomenti: introduzione e scopi del corso; abbigliamento, attrezzature; allenamento, elementi di alimentazione, respirazione. Lettura e interpretazione carta topografica; progettazione di un'escursione con carta topografica; cautele e prevenzione pericoli. Materiali di primo soccorso; allerta soccorsi. Comportamenti compatibili con l'ambiente. Informazioni sull'esame.

Le uscite hanno lo scopo di abituare i partecipanti alla pratica escursionistica e di fare esercitazioni di orientamento e riconoscimento della propria posizione.

L'esame finale consisterà di una prova scritta e di una prova pratica sul terreno

2. Botanica di base



Le piante ci stanno attorno e rappresentano la base della vita sul nostro pianeta. Al di là del riconoscere le varie specie e farne lunghi elenchi, questo corso vi porterà a conoscerle un po' meglio e capirne bene la funzione nell'ambiente

Argomenti

- Cos'è una pianta e come è fatta
 - Come funzionano le piante
 - Perché sono importanti, per l'ambiente e per l'uomo
- Nomenclatura delle piante, sistematica e come identificarle (uso delle chiavi analitiche)

3. Ecologia di base



Ormai la parola ecologia la trovate dappertutto. Dai motori delle auto alle ditte di pulizia. Diciamo la verità, forse ci ha anche un po' stancati. Se volete superare questa idea e sapere veramente di cosa si tratta, questo corso potrà aiutarvi !

Argomenti

- Cos'è l'ecologia
 - Cos'è un ecosistema
 - Chi produce, chi consuma e chi ricicla
 - I fattori ambientali: quali sono e come li percepiamo noi
- Tutto si ricicla ma a volte non ce ne accorgiamo: questione di tempo
 - Gli esseri viventi e le loro relazioni
 - Gli ecosistemi hanno una evoluzione
 - Gli ambienti naturali e quelli umani

4. Lettura del territorio e del paesaggio agrario e forestale



Siamo bombardati da messaggi che cercano di comunicarci cosa è bello e cosa no. Da termini vari ed enfatici, positivi o negativi, come "mozzafiato", "scempio". Perché non cercare di capire bene cosa ci sta attorno ? Ci vuole però un minimo di capacità; un po' come per potere leggere, quando l'alfabeto bisogna in un modo o nell'altro impararlo. Può essere anche divertente e, dopo, tutto sembrerà più bello.

Argomenti

- Il paesaggio naturale: come e da cosa è fatto. Monti, pianure, mari, fiumi, laghi, ma anche boschi, prati etc. etc.
- Come l'uomo ha modificato e modifica il paesaggio
 - Le sistemazioni dei terreni e dei versanti
 - Sistemazioni agrarie e morfologia del paesaggio in di pianura, collina e montagna
 - I tipi di boschi: alto fusto e cedui; specie spontanee ed introdotte.
 - Evoluzione della vegetazione e del paesaggio: messa a coltura, abbandono, cambio di uso

5. Gli alimenti tradizionali e non



Ogni giorno qualcuno ci vuole dire cosa dovremmo mangiare per stare bene, magari propinandoci qualche alimento che poi non sappiamo neanche cosa c'è dentro. Ci dobbiamo fidare, e magari convincerci che, se anche non ci piace, ci fa bene. Oppure ci dobbiamo fidare di una certificazione per sapere che qualche cibo è locale ! O possiamo riuscire a recuperare un po' di capacità di giudizio e di scelta autonomi ? Ci vuole un po' di fatica, tempo e pazienza, ma è possibile, e dà soddisfazione.

Argomenti

- Cosa mangiamo: composizione degli alimenti
- Le piante e la loro composizione
- L'alimentazione come adattamento dell'uomo alle risorse disponibili (Il mito della dieta Mediterranea)
- Le risorse locali e globali: qual è la differenza tra i sistemi tradizionali e quelli globalizzati
- Definizioni e percezioni degli alimenti tradizionali
- Comunità e differenze geografiche ed interculturali
- Esempi specifici

6. Elementi di escursionismo fotografico (non è un corso di fotografia)



Come dice bene già il titolo: questo non è un corso di fotografia. Per questo ci vuole un fotografo e io non lo sono. Però qualche piccola cosa ve la posso dire, soprattutto su alcune strategie di fare foto mentre si cammina.

Argomenti

- Cose di base sulle macchine fotografiche ed obiettivi (chi già ne sa, non imparerà niente di nuovo)
- Cosa portare e non portare, in relazione a quanta strada dobbiamo fare
- Piccole strategie per la foto di paesaggi, fiori, insetti
- Qualche idea su come archiviare (e quindi ritrovare) le vostre foto, senza programmi specifici.

7. Colloqui monografici su piante alimentari



Esempi: cereali, aglio e cipolle, Brassiche, piante aromatiche, piante da olio, e tanto altro