

PROGRAMMA COGITA ET LABORA 2018

(potrebbe subire modifiche, aggiornamenti su www.mulinochiaravalle.it)

Sabato 24 febbraio ore 15.00-17.00

Il Grana: dalle origini nell'Abbazia di Chiaravalle alla nostra tavola, a cura dell'associazione Officina del Monaco Alcuino

La storia e le caratteristiche del Grana. Come si produce e quali sono le sue proprietà nutrizionali. Curiosità sul Grana. Per gli adulti una Conferenza a cura di Patrizia Frisoli (*Officina del Monaco Alcuino*) e Beppe Casolo, maestro assaggiatore e vicepresidente di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi).

A seguire una degustazione di Grana a diverse stagionature accompagnata da pane casereccio e vini dell'Abbazia abbinati.

Massimo 25 partecipanti

Come nasce il formaggio? Laboratorio per bambini da 5 a 13 anni.

Osserviamo e assaggiamo 3 tipi diversi di formaggio: stracchino, caciotta, grana.

Seguirà una dimostrazione su come si fa la cagliata con il latte e il caglio vegetale. La cagliata prodotta sarà distribuita ai bambini in appositi contenitori da portare a casa. A cura di Raffaella Asni Officina del Monaco Alcuino

Massimo 15 partecipanti

Sabato 10 marzo ore 15.00 – 18.30

L'abbazia e il borgo: rapporti radicali - a cura di Terzo Paesaggio e dei monaci dell'Abbazia di Chiaravalle

15:00-15:30 testimonianza di Padre Davide Martelli, monaco dell'Abbazia di Chiaravalle sui rapporti tra comunità monastica e Borgo di Chiaravalle al ritorno dei monaci negli anni '50 e '60.

15:30-18:30 Le radici dell'erba: Evento di Terzo Paesaggio

Regoliamo l'orologio sul tempo dei monaci! Troviamo la riconnessione con l'identità millenaria del luogo. Cosa ci raccontano le radici dell'erba?

Nella città contemporanea, Chiaravalle è luogo peculiare. Calandoci in tale dimensione spazio-temporale, scopriamo le trame del paesaggio verso un abitare informato.

Massimo 40 partecipanti, per adulti.

Domenica 11 marzo ore 10.00 – 12.00

Forno a porte aperte – cuociamo il pane a cura di Koinè cooperativa sociale

Accesso libero del giardino dell'Antico Mulino, struttura del XII secolo completamente restaurata nel 2009 che si trova all'interno della zona di clausura dell'abbazia.

Sarà in funzione il forno a legna all'interno del mulino, con dimostrazioni di cottura di prodotti della panificazione. Portate il vostro impasto da cuocere.

Per famiglie, adulti e bambini.

(Senza prenotazione)

Sabato 17 marzo ore 14.15-18.30

L'arco medioevale a cura del gruppo Archeologico Ambrosiano e Parco Agricolo Sud Milano

Ore 14.15 Storia e costruzione di un'area agricola protetta, patrimonio storico culturale e paesaggio nel Parco agricolo sud Milano a cura di Maria Pia Sparla del Parco Agricolo Sud Milano.

Ore 15.30 – 16.30 Un viaggio attraverso la lunga storia dell'arco, dalla sua presunta apparizione, al tramonto bellico, attraverso la storia dell'uomo arciere, da cacciatore a guerriero, da guerriero a sportivo, per poi sfociare in una delle più affascinanti discipline filosofiche.

"Frecce dal passato; l'evoluzione dell'arco dagli albori dell'umanità" Carlo Dalessi studioso dell'arceria preistorica e storica, artigiano e arciere

Massimo 40 persone.

Ore 16.30 – 18.30 corso pratico per adulti e bambini dagli 8 anni, di costruzione di un arco antico e prove di tiro: la scelta del legno, la preparazione, la costruzione dell'arco antico, la prova pratica di tiro verranno illustrate ai partecipanti e che verranno coinvolti nella pratica del laboratorio.

Un'esperienza unica, emozionante e coinvolgente per i piccoli arcieri ma anche per gli adulti.

Massimo 15 partecipanti

Eventi per famiglie.

Sabato 24 marzo ore 14.30-17.00

Laboratorio per adulti: Distillazione amari e liquori a cura di Koinè cooperativa sociale

Una tradizione millenaria che affonda le proprie radici nei grandi erboristi greci e giunge fino a noi grazie ai perfezionamenti delle scuole mediche medievali.

Metodi e strumenti, tecniche e processi ma soprattutto coinvolgenti prove pratiche per sperimentare insieme la tradizione distillatoria monastica.

Massimo 15 partecipanti, per adulti.

Domenica 25 marzo ore 15.00-16.00

Visita tematica: La Vergine, San Bernardo e i cistercensi a cura di Koinè cooperativa sociale

Madre di Gesù e madre di tutti, sapienza e amore. L'ordine cistercense si è sempre distinto come l'ordine monastico più devoto alla figura di Maria. In occasione della ricorrenza

dell'Annunciazione, un viaggio alla ricerca dei simbolismi, delle suggestioni e dei significati delle rappresentazioni mariane presenti negli affreschi di Chiaravalle, con la straordinaria possibilità di accedere alla Madonna della Buonanotte di Bernardino Luini, solitamente chiusa al pubblico.

Max 20 partecipanti, per adulti

Sabato 7 aprile ore 14.30-17.00

Il Grana: dalle origini nell'Abbazia di Chiaravalle alla nostra tavola. A cura dell'Associazione Officina Monaco Alcuino e Parco Agricolo Sud Milano

Ore 14.30 Agricoltura e prodotti agricoli nel Parco Agricolo sud Milano, natura e biodiversità nel Parco agricolo sud Milano a cura di Maria Pia Sparla del Parco Agricolo Sud Milano.

Ore 15.30 Show cooking in una cucina medievale ricostruita filologicamente con alcuni utensili, cibi e spezie di Raffaella Asni Officina del Monaco Alcuino

Descrizione, storia e realizzazione (chi lo desidera può partecipare attivamente alla preparazione) delle seguenti ricette a base di grana: *Ravioli bianchi e Torta comune*.

Assaggio dei due piatti con vino e birra dell'Abbazia.

A ogni partecipante sarà distribuito un dépliant con le ricette.

Massimo 15 partecipanti

Ore 15.00 per i bambini 5-13 anni: Prepariamo la nostra merenda medievale: mescoliamo il miele e la ricotta in una ciotola e spalmiamo la crema che abbiamo ottenuto sulle fette di pane casereccio. Aggiungiamo a ogni fetta spalmata di crema le noci o le mandorle oppure una composta di frutta e mangiamo! Accompagniamo la nostra ricetta con due bevande deliziose: limonata al miele e latte di mandorle.

A cura di Patrizia Frisoli Officina del Monaco Alcuino

Massimo 15 partecipanti

Domenica 8 aprile ore 10.00-12.00

Forno a porte aperte – cuociamo il pane a cura di Koinè cooperativa sociale

Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo restaurata e riaperta al pubblico nel 2009, che si trova all'interno della zona di clausura dell'abbazia.

Sarà in funzione il forno a legna all'interno del mulino, con dimostrazioni di cottura di prodotti della panificazione e con la possibilità di portare il proprio impasto da cuocere.

Adatto a famiglie, adulti e bambini dai 5 anni in su.

(Senza prenotazione)

Sabato 14 aprile ore 15.00-18.00

“Descrìbere et parare - archeologia delle radici agro-gastronomiche lombarde” a cura del gruppo Archeologico Ambrosiano

Un viaggio affascinante dalla preistoria alla storia della tradizione agricola e culinaria del territorio padano. Grazie all'intervento di tre rinomati specialisti del settore, l'intreccio tra alimentazione, gastronomia e storia delle coltivazioni verrà affrontato da un punto di vista storico-archeologico, soffermandoci su ritrovamenti e analisi di scheletri umani, e sull'analisi e la riscoperta dell'imponente tradizione legata all'agricoltura, che tutt'oggi caratterizza un patrimonio inestimabile del territorio lombardo.

Ore 14.30 accoglienza partecipanti

Ore 15.00 – 16.00 “Alimentazione e tradizione agricola dalla preistoria all'età moderna: le recenti scoperte dell'archeologia in territorio lombardo” Prof. Lanfredo Castelletti, Archeobiologo, già Direttore dei Musei Civici di Como e docente presso l'Università Cattolica di Milano”

Ore 16.00 – 17.00 "Uomo, piante e animali: la matrice del cibo, dalle origini alla problematica attuale" Prof. Gaetano Forni, specialista in scienze agrarie, Accademico dei Georgofili

Ore 17.00 – 18.00 "Le ore italiche e la loro diffusione in ambito rurale" Dott. Silvano Pirotta, esperto in archeoastronomia, Direttore del Gruppo Archeologico Est Milanese

Massimo 40 persone, per adulti.

Sabato 21 aprile ore 15.00 – 17.30

Donne per il territorio - Evento a cura di Arte da mangiare

La Valle dei Monaci ha intrinseco nella sua esistenza il valore spirituale e culturale che da sempre, grazie alla presenza dei monaci, contraddistingue un luogo che seppur non lontano dalla confusione della città è diventato simbolo e punto di riferimento per la comunità intera. Riconoscere e valorizzare questo pluralismo è senz'altro una delle prime esigenze delle realtà culturali che gravitano intorno all'Abbazia di Chiaravalle. Creare una rete unita e solidale è sicuramente una delle priorità più importanti per rendere onore alla memoria benedettina dal quale nasce l'idea di reciproca di aiuto e solidarietà.

ore 15:00-15:30

Intervento di Padre Stefano Zanolini, abate dell'abbazia di Chiaravalle milanese.

“Santa Scolastica, le donne e il monachesimo. Storie, significati e ricchezze delle figure femminili nel monachesimo occidentale”

ore 15:30-17:30 Emancipazione femminile e ruolo della donna oggi. Attive nel sociale, attive nella vita a cura di Arte da Mangiare.

Interventi di:

Antonella Prota Giurleo, volontaria presso la casa circondariale femminile di San Vittore, che insieme alle altre donne racconteranno la propria esperienza personale per offrire un esempio di coraggio e supporto.

Marisela Morales Ibanez, Console Generale ed ex Procuratore Generale del Messico ha contribuito significativamente nel campo della sicurezza nazionale.



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLA
SUD
MILANO



Maria Cristina Pinoschi, Direttore dell'Area "Tutela e valorizzazione ambientale" della Provincia di Milano e dal gennaio 2015 della Città metropolitana di Milano, da sempre impegnata nel sociale.
Gloria Mari di Nocetum, Presidente di Nocetum Società Cooperativa Sociale.
Ornella Piluso, Fondatore e Direttore Artistico dell'Associazione e Movimento di Pensiero Arte da mangiare mangiare Arte e MAF- Museo Acqua Franca.

Domenica 22 aprile ore 10.00-12.00 e 15.00-16.00

Orto a porte aperte con raccolta di aromatiche e visita guidata a cura di Koinè cooperativa sociale

Ore 10:00-12:00 Orto a porte aperte, con raccolta di aromatiche

Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo restaurata nel 2009 che si trova all'interno della zona di clausura dell'abbazia. E mentre si gusta la pace e la tranquillità del luogo, condotti alla scoperta delle officinali da esperti di educazione ambientale e alla sostenibilità, una raccolta di mazzetti di aromatiche da portarsi a casa. Per famiglie, adulti e bambini dai 5 anni in su. Senza prenotazione

ore 15:00-16:00 Visita tematica: *Il giardino dipinto. Un mistero da svelare.*

Gli affreschi che decorano gli interni della chiesa abbaziale sono ricchi di ornamenti a tema floreale e vegetale che sfuggono ad una prima lettura, ma che in realtà compongono un vero e proprio orto botanico. L'osservazione di questi particolari darà la possibilità ai più piccoli di dedicarsi alla scoperta dei particolari botanici, per riprodurli poi in un personalissimo quadro d'autore

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su.

Sabato 5 maggio ore 14.30 18.00

"Storie di terra. Uomini e animali: lavoro agricolo, sociale e territorio" a cura di Passi e Crinali

Felice come un asino! Laboratori, giochi e scoperte attorno ai nostri amici orecchie lunghe... Riscopriamo gli asini... animali che da sempre hanno affiancato l'uomo nei lavori agricoli ma che sanno essere anche dolci compagni di giochi e scoperte! Scopriremo insieme come entrare in relazione con questo simpatico animale che ha da sempre affiancato l'uomo nei lavori agricoli. Andremo alla scoperta del suo pelo e delle sue abitudini, di cosa gradisce e cosa no... e insieme proveremo a capirne i perchè. Attività di relazione e gioco in recinto insieme agli asini. Da soli o in compagnia ci presenteremo agli asini e scopriremo come prenderci cura di loro... e far sì che loro si prendano cura di noi. Spazzole, coccole e grooming per entrare nel loro mondo in punta di zoccoli! Scopriremo inoltre vecchie storie agricole che coinvolgono gli asini... In contemporanea sarà attivo anche un laboratorio artistico per costruire storie con le mani! Tutti potranno sperimentare e dar sfogo alla propria fantasia creando personaggi fantastici con la creta e con elementi naturali... e poi insieme troveremo alberi, cespugli e piccoli anfratti che diventeranno le loro case!

Ore 14.30 alle 16.30: Asino chi? Asino che? Laboratorio di conoscenza e interazione con gli asini. Attività su prenotazione (40 minuti). 3 gruppi a prenotazione con max 10 bambini a gruppo, con attività della durata di 40 minuti

16.30 alle 18.00: attività di primo approccio e cura degli asini a entrata libera.
Per famiglie, adulti, ragazzi e bambini di tutte le età

Sabato 12 maggio ore 15.00-18.00

“Descrìbère et parare - archeologia delle radici agro-gastronomiche lombarde” a cura del gruppo Archeologico Ambrosiano

Un viaggio affascinante dalla preistoria alla storia della tradizione agricola e culinaria del territorio padano. Grazie all'intervento di tre rinomati specialisti del settore, l'intreccio tra alimentazione, gastronomia e storia delle coltivazioni verrà affrontato da un punto di vista storico-archeologico, soffermandoci su ritrovamenti e analisi di scheletri umani, e sull'analisi e la riscoperta dell'imponente tradizione legata all'agricoltura, che tutt'oggi caratterizza un patrimonio inestimabile del territorio lombardo.

Ore 14,30 accoglienza partecipanti

Ore 15,00 - 16,00 Cucina, produzione agricola e territorio nell'antichità (Dott. Federico Gentile studioso e cultore della cucina dell'antica Roma e dell'epoca medioevale)

Ore 16,00 - 18,30 corso pratico di preparazione di piatti antichi

Sabato 19 maggio ore 10.00-18.00

Le mappe dell'immaginario - a cura di Terzo Paesaggio

Come diventare autori di paesaggio? Convochiamo i partecipanti a un laboratorio esperienziale radicante.

Mappe dell'immaginario: un collective story-telling del luogo tra esplorazioni, racconti, sogni e percezioni per la costruzione di una mappa sensibile del territorio di Chiaravalle.

Massimo 20 partecipanti

Per famiglie, adulti, ragazzi e bambini dai 10 anni in su.

Sabato 26 maggio ore 11.00 – 13.00 e 15.00-18.00

Seduzione e repulsione: quello che le piante non dicono - a cura della Rete degli orti botanici

Un incontro speciale dedicato alle piante dal punto di vista delle piante. Spine, peli, odori, dolcezza, veleni, calore, rotondità, sinuosità, polposità, inganno, cooperazione: le piante hanno evoluto sistemi affascinanti per sedurre coloro di cui hanno bisogno o per respingere i potenziali nemici. Tutto in silenzio ai fini della sopravvivenza e della riproduzione...

Mettiamoci allora in ascolto di tutto ciò che le piante hanno da dirci per recuperare - attraverso la conoscenza - l'armonia e la relazione tra uomo e ambiente che è stata per migliaia di anni motore spinta di quella cultura che paradossalmente proprio oggi sembra allontanarci dalla Natura stessa.



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO



E dopo l'osservazione e l'ascolto, immergiamoci in un laboratorio creativo di estrazione di pigmenti vegetali e realizzazione di manufatti artistici giovandoci dei colori e delle forme delle officinali presenti nel giardino dei semplici.

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su. Massimo 25 persone

Sabato 2 giugno ore 10.00-12.00

Orto a porte aperte – mazzetti di aromatiche a cura di Koinè cooperativa sociale

Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo restaurata nel 2009 che si trova all'interno della zona di clausura dell'abbazia. E mentre si gusta la pace e la tranquillità del luogo, condotti alla scoperta delle officinali da esperti di educazione ambientale e alla sostenibilità, una raccolta di mazzetti di aromatiche da portarsi a casa.

Per famiglie, adulti e bambini dai 5 anni in su. (Senza prenotazione)

Sabato 9 giugno ore 15.00 – 17.00

Intervento d'arte a cura di Arte da mangiare

L'Associazione e Movimento Arte da mangiare mangiarArte attraverso i propri artisti svilupperà interventi d'arte e performance sulla rete metallica delle realtà presenti in zona e saranno dedicati al ruolo della donna per ricondurle verso la stima di se stesse, e cominciare un cammino per la rivalutazione di quelli che sono i concetti base del femminile: la forza, la caparbia, la pazienza, la saggezza, l'accoglienza, la mediazione, la spiritualità, e la concretezza.

Per adulti, Massimo 30 partecipanti

Domenica 10 giugno ore 10.00-12.00

Orto a porte aperte – mazzetti di aromatiche a cura di Koinè cooperativa sociale

Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo restaurata nel 2009 che si trova all'interno della zona di clausura dell'abbazia. E mentre si gusta la pace e la tranquillità del luogo, condotti alla scoperta delle officinali da esperti di educazione ambientale e alla sostenibilità, una raccolta di mazzetti di aromatiche da portarsi a casa. Per famiglie, adulti e bambini dai 5 anni in su

(Senza prenotazione)

Sabato 16 giugno ore 10.30-13.00 e 14.30 – 17.00

Laboratori di Carta fai da te e Rilegatura a cura di Koinè cooperativa sociale

Ore 10.30 – 13.00 Laboratorio: Carta fai da te

Fare la carta è un processo coinvolgente e divertente. Servono solo intraprendenza, un po' di dimestichezza, creatività e soprattutto tanta voglia di mettersi in gioco. Se poi si usano materiali di riciclo, diventiamo anche eco-sostenibili e amici dell'ambiente!

Produciamo insieme dei fogli di carta colorati e anticati, per avere straordinari biglietti, segnaposto e tutto ciò che ci ispira.

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su. Max 20 partecipanti

ore 14:30-17:00 Laboratorio: *Rilegatura*

Abbiamo prodotto la carta stamattina? Si è asciugata a sufficienza?

Bene! E' il momento di rilegare! Spaghi, forbici, presse, spillette. Utilizziamo tutti gli strumenti utili per creare dei bellissimi album da portare a casa.

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su. Max 20 partecipanti

Sabato 19 giugno ore 15:00-17:00 a cura di Arte da mangiare

Intervento d'arte

L'Associazione e Movimento Arte da mangiare - mangiare Arte attraverso i propri artisti svilupperà interventi d'arte e performance sulla rete metallica delle realtà presenti in zona e saranno dedicati al ruolo della donna per ricondurle verso la stima di se stesse, e cominciare un cammino per la rivalutazione di quelli che sono i concetti base del femminile: la forza, la caparbia, la pazienza, la saggezza, l'accoglienza, la mediazione, la spiritualità, e la concretezza.

Per adulti, Massimo 30 partecipanti

Sabato 23 giugno ore 15.00 – 16.00

Visita tematica all'Abbazia a cura di Koinè cooperativa sociale

Ore 15.00 – 16.00 Visita tematica: *I graffiti bramanteschi di Chiaravalle. Arte, tecnica, storia.*

Alla scoperta dei graffiti di scuola bramantesca ospitati all'interno della sala capitolare. Un viaggio alla scoperta delle tecniche decorative e di ciò che intendono narrare: dagli Sforza ai francesi, dalla Milano del Quattrocento a Chiaravalle, dal Bramante ai suoi allievi.

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su. Max 25 partecipanti

ore 16.00-18.30 Laboratorio: *Il graffito*

Una base, un po' di malta, intonaco e tanta tanta creatività. Impariamo la tradizionale tecnica del graffito, diamo spazio a tutta la nostra vena artistica e otteniamo un nostro personale graffito da portare a casa!

Per famiglie, adulti e bambini dai 7 anni in su. Max 25 partecipanti

Sabato 7 luglio ore 16.00 – 17.00

Visita guidata a tema: Un viaggio al femminile. Guglielma da Milano e l'abbazia di Chiaravalle a cura di Koinè cooperativa sociale

Milano, seconda metà del Duecento. La città più ricca e potente del nord Italia è dilaniata al proprio interno dalla lotta tra Visconti e Della Torre, tra papato e impero.

Come entra in questo gioco la misteriosa e affascinante figura di Guglielma?

Perché è ancora così viva nell'immaginario dei cittadini milanesi?

E perché fu seppellita proprio nel cimitero della comunità monastica di Chiaravalle?

Un percorso affascinante che condurrà alla cappella del cimitero, solitamente zona di clausura interdotta al pubblico, in cui le sue spoglie trovarono dimora.

Per adulti. Max 20 partecipanti