

Antico Mulino di Chiaravalle Gennaio-Marzo 2013

LABORATORI, CORSI ED EVENTI



Sabato 19 gennaio, sabato 23 febbraio... continua a marzo e aprile
SEMINARIO MENSILE DI ERBORISTERIA

Sabato 19 gennaio ore 9.30-12.30 "Cenni di botanica, il riconoscimento delle piante, gli erbari. Approfondimento: gli erbari nella storia"

Sabato 23 febbraio ore 9.30-12.30 "L'estrazione e gli oli essenziali con il distillatore in corrente di vapore. Approfondimento: le preparazioni galeniche"

Impariamo a conoscere le piante medicinali, le loro virtù terapeutiche, i metodi per conservarle e utilizzarle per migliorare la salute e la bellezza. Esaminiamo il mondo delle piante officinali e i rimedi dell'antica tradizione monastica.

Costo € 21,00 a incontro (seminario, laboratorio, approfondimento storico)



Venerdì 25 gennaio – EVENTO GRATUITO CON DEGUSTAZIONE

Ore 19.30: "Solstizio d'inverno"

L'inverno è come la notte, e durante la notte il sonno serve a ricaricarsi in attesa della rinascita. Vi aspettiamo per un evento pomeridiano-serale che darà l'occasione di legare la cultura millenaria cinese alla cultura contadina, sperimentando insieme una piccola serra per le piante dai molteplici significati.

A conclusione, degustazione a tema

a cura del Biocatering "La cucina di Gianmaria"

Evento gratuito,

costo degustazione bio € 11,00



Domenica 27 gennaio- LABORATORIO

Ore 10.00 "Il pane con la biga"

Non ci piace molto il lievito? Ci gonfia lo stomaco? Ne abbiamo poco in casa proprio quando ci serve? Produciamo un pane gustoso, soffice e fragrante utilizzando la biga, la tecnica più ingegnosa per limitare al minimo l'utilizzo del lievito di birra

Costo € 10,00



Sabato 2 febbraio e sabato 9 febbraio – CORSO AVANZATO DI PANIFICAZIONE SALATA

Sabato 2 febbraio ore 10.00-13.00; 14.00-17.00 "Il Biove e la Baguette"

Sabato 9 febbraio ore 10.00-13.00; 14.00-17.00 "La Michetta e la Ciabatta"

Per produrre finalmente in casa nostra ciò che di solito compriamo: 2 intere giornate per scoprire diverse tecniche d'impasto e di lievitazione, e per conoscere le tipologie di farine adatte... Biove, baguette, michetta, ciabatta non avranno più segreti.

Costo € 42,00 a giornata

€ 75,00 per i 2 incontri



Domenica 17 febbraio – EVENTO PER BAMBINI

Ore 15.00 Truccabimbi naturale e giocoleria

Truccati con colori naturali per il viso, costruiamo insieme le palline da giocoliere e impariamo i segreti del mestiere per farle girare velocemente tra le nostre mani!

Costo € 10,00.



Domenica 24 febbraio - LABORATORI

Ore 10.00 Panificazione: "Le pizzette"

Merenda, spuntino, festa per bambini, cena con amici... Impariamo a preparare gustosissime pizzette ideali per ogni occasione

Ore 15.00 Dolci gusti: "I Cioccolatini artigianali"

Dolce, amaro, caldo, fuso... scopriamo insieme diversi tipi di questo inebriante alimento! Sperimentiamo una ricetta per realizzare piccoli momenti di dolcezza: i cioccolatini. Possibilità di degustare vini che meglio si associano a questo dolce avvolgente, in collaborazione con l'associazione "Degustando Milano"

Costo laboratorio € 10,00

Costo degustazione € 10,00



Domenica 10 marzo – CORSO BREVE

Ore 14:00-17:00 "La Colomba pasquale"

Un corso di 3 ore per imparare la ricetta del dolce pasquale per eccellenza.

Con l'antico lievito madre, usato dai nostri nonni, impasteremo per produrre gustose Colombine Pasquali.

Possibilità di degustare vini adatti ad essere abbinati, in collaborazione con l'associazione "Degustando Milano"

Costo laboratorio € 21,00

Costo degustazione € 10,00



Antico Mulino di Chiaravalle

Marzo-Aprile 2013

LABORATORI, CENTRO PASQUALE, CORSI ED EVENTI

Giovedì 21 marzo – EVENTO GRATUITO con DEGUSTAZIONE

Ore 19.30 Equinozio di primavera

Primavera, è giunto il tempo di gettare i semi nella terra, all'interno di quei solchi precedentemente scavati, e di abbracciare la possibilità di aprirsi all'atto generatore di piante rigogliose. Nella visione olistica anche l'uomo nasce a nuova vita, fiorisce insieme al fiore, germoglia con la pianta, fruttifica con l'albero. Viviamo insieme un'esperienza diretta di semina nel bellissimo orto dei semplici del Mulino dell'abbazia di Chiaravalle.

Evento gratuito, con degustazione

a cura del Biocatering "La Cucina di Gianmaria"

Costo degustazione bio € 11,00



**Sabato 23 marzo e sabato 20 aprile... segue corso di cosmesi naturale
SEMINARIO MENSILE DI ERBORISTERIA**

Sabato 23 marzo ore 9.30-12.30

"Raccolta, essiccazione, conservazione: rosmarino, timo, salvia, maggiorana.

Approfondimento: l'autonomia monastica"

Sabato 20 aprile ore 9.30-12.30

"Calendula, sambuco, finocchietto, elicriso, melissa. La preparazione di una crema.

Approfondimento: le officinali nella simbologia monastica"

Costo € 21,00 a incontro (seminario, laboratorio, approfondimento storico)



28 – 29 marzo, 2 aprile – CENTRO PASQUALE

Serenella l'upupa canterella

Per tutti i bambini che durante le vacanze scolastiche pasquali, restano in città... tre intere giornate dalle 8.30 alle 17.30 con laboratori, giochi, sperimentazione di veri antichi mestieri, accompagnati dagli uccelli della nostra campagna.

Costo € 26,00 al giorno, sconti per fratelli e per chi aderisce alle tre giornate.



Lunedì 1 aprile - EVENTO PER BAMBINI

Ore 15.00 La grande Caccia all'uovo – QUARTA EDIZIONE

Per tutti i bambini (dai 4 anni in su) accompagnati da mamma o papà, ritorna la tradizionale caccia all'uovo pasquale, nell'orto del Mulino!

Laboratorio a tema di riciclo creativo: trasformeremo le nostre uova in simpatici animaletti colorati in viaggio su un allegro trenino!

Ingresso con offerta a partire da € 10,00 a bambino



Domenica 6 aprile – CORSO DI DETERSIVI E PULIZIA NATURALE

Ore 10.00-13.00; 14.00-17.00 "Pulizie di primavera: la casa pulita e sana"

Cera d'api, aceto, miele, bicarbonato, olio, sale. Non è una gustosa ricetta culinaria, bensì gli ingredienti che potremmo utilizzare per pulire la nostra casa. Impariamo a preparare prodotti a basso impatto ambientale, scopriamo cosa contengono i comuni detersivi, e quali disturbi potrebbero arrecare al nostro organismo.

Costo € 42,00



Domenica 21 aprile - LABORATORIO

Ore 10.00 Panificazione: "Il Pan de mej"

Farina di mais, fiori di sambuco... e tanti altri ingredienti da impastare. In occasione della ricorrenza di San Giorgio, uno dei più caratteristici dolci milanesi, simbolo dell'incontro tra la transumanza, l'agricoltura e la città.

Costo € 10,00



Dove? All'Antico Mulino di Chiaravalle, presso l'Abbazia, via Sant'Arialdo 102 (MI)

Visita guidata abbinata al laboratorio € 2,00 anziché € 3,00.

Iscrizione: Entro due giorni dall'appuntamento. Via mail all'indirizzo s.cremonino@koinecoopsociale.it specificando la data interessata, l'orario, il titolo del laboratorio, il numero e l'età dei partecipanti.

Per informazioni contattare Koinè allo 02-42292265 interno 4 in orari d'ufficio.