

# Antico Mulino di Chiaravalle

## Settembre-Novembre 2012

### LABORATORI, CORSI ED EVENTI



#### Venerdì 21 settembre - EVENTO GRATUITO CON DEGUSTAZIONE

Ore 19.30 "Equinozio d'autunno"

Autunno, tempo di malinconia. In natura è tempo di separazione: accogliamo dentro di noi i suoi caldi colori e insieme dedichiamoci ad antiche usanze che testimoniano il legame con la terra e i suoi frutti.

Vi aspettiamo per un evento pomeridiano-serale: un'occasione per creare un legame tra la millenaria cultura cinese e la cultura contadina.

A conclusione, degustazione a tema a cura del Biocatering "La cucina di Gianmaria"

Evento gratuito,  
costo degustazione bio € 11,00



#### Sabato 6 e domenica 7 ottobre

#### FESTA MEDIEVALE DEL BORGO DI CHIARAVALLE

Apertura straordinaria sabato con visite guidate ore 15.00-18.00  
domenica apertura gratuita al pubblico del giardino dei semplici ore 10.00-18.00  
e visite guidate a ciclo continuo ore 10.00-13.00/ 15.00-18.00



#### Domenica 14 ottobre - LABORATORIO

Ore 15.00 "Panificazione: Strudel di mele"

Un dolce delicato e genuino dalle secolari tradizioni, che associa la croccantezza dell'impasto alla morbidezza delle mele. Una volta preparato ed infornato, lo si potrà assaporare degustato con vini proposti dall'associazione "Degustando Milano".

Costo laboratorio € 8,00.  
Costo degustazione € 10,00

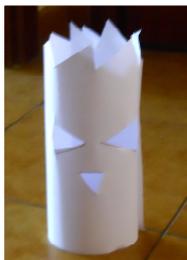


#### Domenica 21 ottobre - LABORATORIO

Ore 15.00 "Pasta di zucchero decorativa e colorazioni naturali per torte"

Fiori, fiocchi, ricami da modellare con pasta di zucchero e da colorare con pigmentazioni naturali. Impariamo a decorare biscotti, minicakes e torte, facendole diventare delle vere e proprie opere d'arte

Costo € 8,00



#### Mercoledì 31 ottobre - EVENTO PER BAMBINI

Ore 17.00 "Halloween: storie di fantasmi e di paure...da mangiare!"

Accompagniamo i bimbi in un'avventurosa passeggiata per le vie dell'antico mulino, tra candeline illuminate e spiritelli dispettosi. Ci fanno paura con i loro scherzetti? E allora trasformiamoli in gustosi dolcetti al cioccolato e cocco a forma di ragnetto! E non dimentichiamo di mangiarceli!

Ingresso ad offerta a partire da € 8,00 a bambino

#### Sabato 10 e sabato 17 novembre - CORSO BREVE

Ore 14:00-17:00 "Corso di saponificazione naturale"

Basta conoscere qualche piccolo accorgimento, utilizzare gli strumenti giusti e scegliere l'essenza più adatta a noi per scoprire com'è semplice realizzare il sapone in casa. Eviteremo i prodotti industriali che contengono veri e propri veleni per la nostra pelle!

E che soddisfazione regalare saponette artigianali agli amici!

Costo € 36,00 (entrambe le lezioni).



**Iscrizione:** Entro il giovedì precedente il laboratorio. Via mail all'indirizzo [m.rubolini@koinecoopsociale.it](mailto:m.rubolini@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.

# Antico Mulino di Chiaravalle

## Novembre-Dicembre 2012

### LABORATORI, CENTRO NATALIZIO, CORSI ED EVENTI



#### Domenica 25 novembre – LABORATORI NATALIZI

##### Ore 10.00 “Panificazione: Le forme del pane”

Il pane, così importante nella nostra vita quotidiana, così uguale a se stesso, così diverso da se stesso. Acciambellato, sottile, allungato, arrotolato; impariamo a impastarlo e a dargli le sue diverse forme, prima di infornarlo e assaporarlo nella sua fragranza.

##### Ore 15.00 “Segreti da erborista: Candele profumate”

Per un regalo fatto con le proprie mani impariamo a plasmare candele colorate che, grazie alle essenze del nostro orto, sprigionano piacevoli profumi.

Costo € 8,00



#### Domenica 2 dicembre – CORSO BREVE

##### Ore 10.00-13.00 e 14.00-17.00: “Il panettone e i vini”

(durata 6 ore)

Una giornata intera per produrre il tipico e intramontabile dolce milanese e scoprirne i segreti e le tradizioni.

Per l'occasione degustiamo i vini che meglio si accostano a questo dolce per scoprirne aromi e profumi invernali in collaborazione con l'associazione “Degustando Milano”

Costo € 30,00 a persona. Costo degustazione € 10 a persona



#### Domenica 9 dicembre – LABORATORIO NATALIZIO

##### Ore 15.00: “La magia del presepe”

Percorrendo una lunga strada millenaria, arriveremo ad una capanna, illuminata da una stella benigna, e là troveremo una mangiatoia che aspetta di accogliere un bimbo, un Re! La sua mamma e il suo papà sono in viaggio, una grande folla li aspetta pur senza conoscerli... e persino il bue a l'asinello sono in attesa!

Storie e leggende narrate al caldo del camino, ed ogni bambino creerà con le proprie mani un personaggio del presepe da portare a casa!

Costo € 8,00

#### Venerdì 21 dicembre – EVENTO GRATUITO CON DEGUSTAZIONE

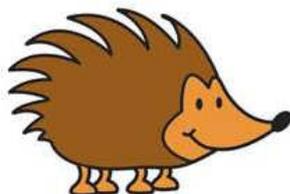
##### Ore 19.30: “Solstizio d'inverno”

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



#### 24 – 27 – 28 dicembre '12, 2 – 3 – 4 gennaio '13 – CENTRO NATALIZIO

##### “Il letargo del riccio Capriccio”

Per tutti i bambini che durante le vacanze... festeggiano Natale, Capodanno ed Epifania in città. 6 intere giornate nella suggestiva atmosfera del Mulino, con giochi, laboratori e sperimentazioni di antichi mestieri del passato.

Costo € 26,00 al giorno, sconti per fratelli e per l'adesione a tutte le giornate.

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

Visita guidata abbinata al laboratorio 2€ anziché 3€.

**Iscrizione:** Entro il giovedì precedente il laboratorio. Via mail all'indirizzo [m.rubolini@koinecoopsociale.it](mailto:m.rubolini@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.