

COGITA ET LABORA

ARCIERI, ARCHEOLOGI, AGRICOLTORI E ARTISTI AL MULINO DI CHIARAVALLE

da Febbraio a Maggio 2018 eventi gratuiti per adulti e bambini
www.mulinochiaravalle.it

Imparare a costruire e scoccare un arco di legno medioevale, degustare il grana padano creato oltre 900 anni fa dai monaci di Chiaravalle, impastare e infornare il pane nel forno a legna dell'antico mulino, distillare liquori, ripercorrere il legame tra archeologia e gastronomia lombarda, costruire storie sono tra gli eventi gratuiti aperti a tutti organizzati al Mulino di Chiaravalle per valorizzare il territorio e la ricchezza culturale del Mulino e dell'Abbazia di Chiaravalle, grazie al finanziamento dal progetto Cogita et Labora nato dalla sinergia tra Koinè cooperativa sociale onlus, il Monastero di S. Maria di Chiaravalle e il Parco Agricolo Sud Milano, grazie al contributo di Fondazione Cariplo.

Gli eventi si svolgeranno al Mulino di Chiaravalle in via sant'Arialdo 102 a Milano, dal 24 febbraio nei fine settimana. Le attività sono gratuite.
Sul sito www.mulinochiaravalle.it tutti i dettagli.

I posti sono limitati e occorre prenotare presso

Infopoint di Chiaravalle tel 02 84930432 (martedì-venerdì) infopoint@monasterochiaravalle.it

Le attività sono proposte da:

Gruppo Archeologico Ambrosiano (G.A.A.M.): associazione di volontariato nata a Milano nel settembre 2004, con lo scopo di contribuire, attraverso la partecipazione diretta dei cittadini, alla tutela, salvaguardia, valorizzazione del patrimonio culturale italiano e in particolare del territorio milanese. <http://ambrosiano.gruppiarcheologici.org/>

Officina Monaco Alcuino: Dal passato, dai secoli considerati "bui" tantissime preziose informazioni utili per vivere meglio il nostro presente in armonia con la Natura. <https://www.facebook.com/Officina-Monaco-Alcuino-1904266656529023/>

Koinè Cooperativa Sociale ONLUS: gestisce le attività del Mulino di Chiaravalle su incarico dei monaci dell'Abbazia. Opera da 25 anni in Lombardia nell'area dei servizi alla persona raggiungendo oltre 40.000 utenti all'anno, nei servizi dedicati alla prima infanzia, ai minori e alle famiglie, all'educazione ambientale. Tutti i servizi di Koinè hanno la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008. <https://www.koinecoopsociale.it/>

Terzo Paesaggio Associazione culturale non profit con sede a Milano, fondata da un gruppo interdisciplinare raccolto attorno all'idea del valore del paesaggio come ambito di relazione. Si occupa di design dei servizi per la rigenerazione dei quartieri periferici. Lavora con artisti, curatori, performer, creativi, architetti e tecnici, posti in dialogo con gli abitanti e le reti locali. <http://terzopaesaggio.org/>

Passi e crinali: Associazione Sportiva Dilettantistica e Culturale. Organizza progetti legati all'antica arte della narrazione e del racconto orale sviluppati con professionisti provenienti dal mondo teatrale e progetti legati all'affiancamento degli asini in percorsi di facilitazione al reinserimento sociale. <http://www.passiecrinali.it/>



Progetto realizzato con il contributo di:

FOTO MULINO https://drive.google.com/file/d/0BwXjKDAqk-n_bUxpcWJrWGxVUjQ/view?usp=sharing

Milano, febbraio 2018 Ufficio stampa Sara Bragonzi ufficiostampa@koinecoopsociale.it tel 3478267539

PROGRAMMA

Sabato 24 febbraio ore 15.00-17.00

Il Grana: dalle origini nell'Abbazia di Chiaravalle alla nostra tavola, a cura dell'Associazione Officina 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

Per i bambini 5-13 anni un laboratorio su: Come è nato il formaggio e come si fa a produrlo.

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

Le mappe dell'immaginario - a cura di Terzo Paesaggio e dei monaci dell'Abbazia di Chiaravalle

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.

15:00-15:30 testimonianza di Padre Luciano Guglielmino, 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 Evento di Terzo Paesaggio

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

Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo 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 e con la possibilità di portare il proprio impasto da cuocere.

Per famiglie, adulti e bambini dai 5 anni in su.

(Senza prenotazione)

Sabato 17 marzo ore 15.00-18.30

L'arco medioevale a cura del gruppo Archeologico Ambrosiano

Ore 14.30 accoglienza partecipanti

Ore 15.00 – 16.00 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 16.00 – 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 2018 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 2018 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



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO



Sabato 7 aprile ore 15.00-17.00

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

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

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 2018 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 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”



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLA
SUD
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 Pirota, esperto in archeoastronomia, Direttore del Gruppo Archeologico Est Milanese

Massimo 40 persone, per adulti.

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 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.