

Cogita et Labora

EVENTI CULTURALI

AL MULINO DI CHIARAVALLE
VIA SANT'ARIALDO 102 - MILANO

PER BAMBINI E ADULTI



Seminari e show cooking per adulti
e laboratorio per bambini

SABATO 7 APRILE 2018, 14.30-17.00

IL GRANA, DALLE ORIGINI ALL'ABBAZIA DI CHIARAVALLE ALLA NOSTRA TAVOLA

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



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. A cura di Patrizia Frisoli Officina del Monaco Alcuino

Questo evento rientra nel progetto Cogita et Labora l'offerta culturale al Mulino dell'Abbazia di Chiaravalle nato dalla sinergia tra Koinè cooperativa sociale onlus, il Monastero di S. Maria di Chiaravalle, il Parco Agricolo Sud Milano e grazie al contributo di Fondazione Cariplo.

Evento gratuito. Posti limitati, prenotazione obbligatoria.

Con il contributo di

Fondazione
CARIPLO



Città
metropolitana
di Milano



Prenotazioni 02 84930432 infopoint@monasterochiaravalle.it

www.mulinochiaravalle.it