

*Cogita et Labora*

# EVENTI CULTURALI

AL MULINO DI CHIARAVALLE,  
VIA SANT'ARIALDO 102, MILANO

PER BAMBINI E ADULTI



Seminario per adulti e laboratorio per bambini a cura dell'Associazione officina Monaco Alcuino.

**SABATO 24 FEBBRAIO 2018, 15.00-17.00**

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

**La storia e le caratteristiche del Grana, come si produce, proprietà nutrizionali, curiosità**

**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.

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

Osserviamo e assaggiamo stracchino, caciotta, grana.

Seguirà una dimostrazione su come si fa la cagliata con il latte e il caglio vegetale.

A cura di Raffaella Asni 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 (mart-ven) 02 84930432 [infopoint@monasterochiaravalle.it](mailto:infopoint@monasterochiaravalle.it)

[www.mulinochiaravalle.it](http://www.mulinochiaravalle.it)