



## COGITA ET LABORA...SULLE ORME DEI CISTERCENSI

Eventi gratuiti per adulti e bambini al Mulino di Chiaravalle

Da sabato 27 ottobre 2018

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

Milano, 15 ottobre 2018 – Un laboratorio di panificazione per bambini e una tavola rotonda sui tempi della spiritualità, delle stagioni e della sostenibilità ambientale, con una degustazione finale di Grana Padano. Questo il programma del primo evento del **progetto “Cogita et Labora...sulle orme dei cistercensi”** previsto **per sabato 27 ottobre** (dalle ore 15.00 alle ore 18.00) sul **tema del Tempo**, a cui seguiranno altri due eventi: **sabato 17 novembre** sull’**Acqua** e **sabato 15 dicembre** sullo **Spazio**. Nelle tre giornate si alterneranno conferenze, laboratori, visite guidate tematiche, workshop, rievocazioni, degustazioni e altri eventi gratuiti aperti a tutti, adulti, bambini e famiglie.

Il progetto, per il suo secondo anno ritorna al Mulino dell’abbazia di Chiaravalle, è nato dalla sinergia nata tra la **Comunità Monastica Cistercense di Chiaravalle**, il **Parco Agricolo Sud Milano** e **Koinè Cooperativa Sociale Onlus**, con il contributo della **Fondazione Cariplo**.

La novità della seconda edizione di “Cogita et Labora” è la presenza del **Consorzio Tutela Grana Padano** in qualità di **partner del progetto** che – unendosi alla Comunità Monastica, a Koinè cooperativa sociale e al Parco Agricolo Sud Milano-Città Metropolitana di Milano partner già della prima edizione – ritorna a Chiaravalle, proprio dove il Grana Padano è nato nove secoli fa grazie al lavoro dei monaci dell’abbazia milanese e dove parteciperà al programma culturale proposto concretizzando i valori condivisi da tutti i partner: la valorizzazione del territorio, il rispetto dell’ambiente, il benessere della persona e della società.

*“Grana Padano è orgoglioso di essere partner del progetto ‘Cogita et Labora’ – commenta **Nicola Cesare Baldrighi**, presidente **Consorzio Tutela Grana Padano** – in quanto condividiamo con tutti gli organizzatori coinvolti gli stessi valori legati al territorio, alle tradizioni, alla cultura del buono e del bello. Durante gli appuntamenti proposti verranno toccati e sviluppati, nei dibattiti in programma, alcuni tra i temi cardine del nostro operare quotidiano come “il tempo”, essenziale per ottenere il nostro formaggio e farne il prodotto DOP più consumato al mondo e “lo spazio”, che per noi significa sia l’estensione della zona produttiva del Grana Padano, sia la capacità del nostro prodotto di appassionare i foodies di tutto il mondo. L’obiettivo di questa serie di giornate – conclude **Nicola Cesare Baldrighi** – è quello di sensibilizzare e trasmettere quello che sta dietro la produzione del Grana Padano ai partecipanti: storia, tradizione, passione, professionalità”.*

“Cogita et Labora – pensa e lavora” trae origine dall’esperienza monastica fondata sullo spirito dell’“Ora et Labora – prega e lavora”, il cui esempio di sobrietà, semplicità di vita, rispetto dell’ambiente e valorizzazione del lavoro è valido ancora oggi ed è premessa per il futuro.

Gli eventi si svolgeranno al Mulino di Chiaravalle in via sant’Arialdo 102 a Milano.

Le attività sono gratuite e vanno prenotate: tel.: 02 84930432 oppure e-mail: [infopoint@monasterochiaravalle.it](mailto:infopoint@monasterochiaravalle.it)

Tutti i dettagli sul sito: [www.mulinochiaravalle.it](http://www.mulinochiaravalle.it).



## PROGRAMMA

(potrebbe subire modifiche, aggiornamenti su [www.mulinochiaravalle.it](http://www.mulinochiaravalle.it))

### **Mulino di Chiaravalle, via sant'Arialdo 102, Milano**

Le attività sono gratuite e vanno prenotate:

tel.: 02 84930432 oppure e-mail: [infopoint@monasterochiaravalle.it](mailto:infopoint@monasterochiaravalle.it)

#### **Sabato 27 ottobre 2018 15:00-18:00 per adulti e bambini dai 6 ai 13 anni**

**Il TEMPO:** Tempo sociale e tempo dell'individuo, tempo della Storia e tempo della Natura, sottrazione e riacquisizione dei tempi e delle proprie dimensioni: la dinamica dialettica tra il tempo e l'Uomo ha senza dubbio caratterizzato la storia, dalle esigenze spirituali a quelle delle produzioni agricole, dalle stagionalità alle stagionature, dal pensare all'agire, fino a sfociare nelle attuali problematiche sociali e individuali di capacità di resilienza, di adattamenti, tentativi e impegni nelle gestione dei tempi.

Un pomeriggio tra dibattiti, laboratori e degustazioni, alla scoperta di come il tempo sia un tema che inconsciamente tocchiamo anche nei più piccoli gesti quotidiani.

#### **Cogita, ore 15:00-16:30, per adulti max 50 partecipanti**

- Saluti e benvenuto a cura di Comunità monastica
- Presentazione del progetto Cogita et Labora a cura di Parco Agricolo Sud Milano
- Presentazione del Comitato scientifico del progetto Cogita et Labora
- Intervento di saluto di Consorzio Tutela Grana Padano
- Illustrazione delle tematiche e inaugurazione del progetto, a cura di Koinè cooperativa sociale Onlus

Dibattito:

*I tempi della spiritualità* – Comunità monastica

*I tempi della stagionalità*- Il Parco Agricolo Sud Milano e il Mercato della terra a Milano

*I tempi della sostenibilità*- Koinè cooperativa sociale Onlus

Modera il dibattito- Koinè cooperativa sociale Onlus

#### **ore 16:30-18:00 per adulti max 50 partecipanti**

*I tempi della stagionatura*- degustazione guidata di Grana Padano DoP Riserva a cura di Consorzio Tutela Grana Padano

#### **Labora ore 15:00-18:00 per bambini dai 6 ai 13 anni max 25 partecipanti**

*I tempi della lievitazione* Laboratorio di panificazione a cura di Koinè cooperativa sociale Onlus

Acqua, farina, lieviti e il tocco sapiente delle nostre mani. Condotti da esperti ed educatori, i bambini impareranno trucchi e tecniche dell'arte della panificazione, impastando una propria pagnotta da portare a casa dopo averla cotta in un vero e proprio forno a legna.

Una visita interattiva al Mulino durante la lievitazione ideata e programmata per... ingannare un po' il tempo.



**Sabato 17 novembre 2018, ore 15:00-18:00 per adulti e bambini**

## **L'ACQUA**

### **Cogita: 15:00-16:30**

Saluti e presentazione a cura di Koinè cooperativa sociale

Moderatori del dibattito- Koinè cooperativa sociale

*L'acqua nell'universo benedettino e cistercense- Comunità monastica*

*L'acqua e la sostenibilità ambientale- Koinè cooperativa sociale*

### **Labora: 16:30-18:00**

Laboratorio *L'acqua e le sue trasformazioni* - a cura di Koinè cooperativa sociale

Le estrazioni di oli essenziali (laboratorio natalizio)

**Sabato 15 dicembre 2018, ore 15:00-18:00 per adulti e bambini**

## **LO SPAZIO**

### **Cogita: 15:00-16:30**

Saluti e presentazione a cura di Koinè cooperativa sociale

Moderatori del dibattito- Koinè cooperativa sociale

*Lo spazio nei monasteri – Comunità monastica*

*Lo spazio dell'educazione ambientale - Koinè cooperativa sociale*

### **Labora: 16:30-18:00**

Visita tematica nei luoghi monastici a cura di Koinè (razionalizzazione e progettazione pragmatiche e simboliche degli spazi dell'Abbazia)