

Antico Mulino di Chiaravalle

Novembre 2011

LABORATORI, CORSI ED EVENTI

Venerdì 4, sabato 5, venerdì 18, sabato 19 novembre – CORSO LUNGO
(Venerdì dalle 19.00 alle 22.00 e sabato dalle 15.00 alle 18.00)



“Fragranze di pane... i segreti di lieviti e farine”
4 incontri di panificazione per scoprire segreti e ricette
per una gustosa panificazione casalinga.
Utilizzo, creazione e mantenimento del lievito madre,
le forme del pane, aromatizzare focacce e panini,
taralli e grissini.
Costo 18,00€ a lezione,
sconti per la partecipazione a tutto il corso.



Venerdì 11 novembre - EVENTO

Ore 19.00 “San Martino, castagne e vino”
In occasione della festa di San Martino,
trascorriamo una sera particolare
all’antico Mulino di Chiaravalle: grande “castagnata”
accompagnata da buffet biologico,
buon vino e tipici dolci al forno.

Evento gratuito,
costo happy hour 10,00€ a persona



Domenica 27 novembre - LABORATORI

Ore 10.00: “Panificazione: biscotti decorativi per l’albero di Natale”
Per rendere più bello il nostro albero di Natale
impastiamo deliziosi biscotti.
Spezie, glassa e cacao,
unite ad un pizzico di fantasia, sono gli ingredienti per creare
i piccoli e gustosi addobbi.

Ore 15.00: “Segreti da erborista: candele profumate galleggianti”
Per un regalo fatto con le proprie mani
impariamo a plasmare candele colorate e galleggianti
che, grazie alle essenze del nostro orto,
sprigionano piacevoli profumi.

Costo 8,00€ a persona, sconti per famiglie numerose.



*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 venerdì precedente il laboratorio. Preferibilmente via mail all’indirizzo info@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 in orari d’ufficio*