

<[http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=Ju%3d9CJv\\_ljsV\\_Tt\\_HWti\\_RI\\_ljsV\\_Sy1F0S4F.661oCBF.iF6\\_HWti\\_RI7\\_AqYq\\_K6xE5.1yGG\\_HWti\\_RI\\_ljsV\\_Ty6sB\\_AqYq\\_L43PMH4SN.3jE\\_AqYq\\_L44R\\_z4g\\_ljsV\\_TwP9Q\\_AqYq\\_K64\\_ljsV\\_SON\\_xrlp\\_959L\\_xrlp\\_8WyZ\\_xrlp\\_92y\\_HWti\\_SjcZiILJN0QX\\_HWti\\_RBO\\_AqYq\\_L4vG\\_AqYq\\_KV6NvBt78Ai91XEZ7TiX6\\_HWti\\_SjEIL6NgcRn%26v%3dQFZSTF%265%3d6KyMvQ.t6C%269y%3dRMQ0X%265%3dSC%26E%3dNYFW%268%3d1g2tQEaNRE%26K%3dJR7VMV7YMT](http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=Ju%3d9CJv_ljsV_Tt_HWti_RI_ljsV_Sy1F0S4F.661oCBF.iF6_HWti_RI7_AqYq_K6xE5.1yGG_HWti_RI_ljsV_Ty6sB_AqYq_L43PMH4SN.3jE_AqYq_L44R_z4g_ljsV_TwP9Q_AqYq_K64_ljsV_SON_xrlp_959L_xrlp_8WyZ_xrlp_92y_HWti_SjcZiILJN0QX_HWti_RBO_AqYq_L4vG_AqYq_KV6NvBt78Ai91XEZ7TiX6_HWti_SjEIL6NgcRn%26v%3dQFZSTF%265%3d6KyMvQ.t6C%269y%3dRMQ0X%265%3dSC%26E%3dNYFW%268%3d1g2tQEaNRE%26K%3dJR7VMV7YMT)><[http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=Ju%3d9CJv\\_ljsV\\_Tt\\_HWti\\_RI\\_ljsV\\_Sy1F0S4F.661oCBF.iF6\\_HWti\\_RI7\\_AqYq\\_K6xE5.1yGG\\_HWti\\_RI\\_ljsV\\_Ty6sB\\_AqYq\\_L43PMH4SN.3jE\\_AqYq\\_L44R\\_z4g\\_ljsV\\_TwP9Q\\_AqYq\\_K64\\_ljsV\\_SON\\_xrlp\\_959L\\_xrlp\\_8WyZ\\_xrlp\\_92y\\_HWti\\_SjcZiILJN0QX\\_HWti\\_RBO\\_AqYq\\_L4vG\\_AqYq\\_KV6NvBt78Ai91XEZ7TiX6\\_HWti\\_SjEIL6NgcRn%26v%3dQFZSTF%265%3d6KyMvQ.t6C%269y%3dRMQ0X%265%3dSC%26E%3dNYFW%268%3d1g2tQEaNRE%26K%3dJR7VMV7YMT](http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=Ju%3d9CJv_ljsV_Tt_HWti_RI_ljsV_Sy1F0S4F.661oCBF.iF6_HWti_RI7_AqYq_K6xE5.1yGG_HWti_RI_ljsV_Ty6sB_AqYq_L43PMH4SN.3jE_AqYq_L44R_z4g_ljsV_TwP9Q_AqYq_K64_ljsV_SON_xrlp_959L_xrlp_8WyZ_xrlp_92y_HWti_SjcZiILJN0QX_HWti_RBO_AqYq_L4vG_AqYq_KV6NvBt78Ai91XEZ7TiX6_HWti_SjEIL6NgcRn%26v%3dQFZSTF%265%3d6KyMvQ.t6C%269y%3dRMQ0X%265%3dSC%26E%3dNYFW%268%3d1g2tQEaNRE%26K%3dJR7VMV7YMT)>Se non legge correttamente questo messaggio, cliccare qui

FABRIZIO

Scopri le novità dei programmi per le scuole 2019/20, le aperture speciali dell'orto del Mulino e le feste estive in programma nel sito recentemente ampliato.

Ricorda che a giugno e luglio sono disponibili le audioguide durante la settimana per le tue visite all'Abbazia.

**NOVITA' PER LE SCUOLE** Sono pronti i programmi scolastici di educazione ambientale al mulino di Chiaravalle e di visite guidate all'Abbazia per le scuole per l'anno 2019/20, con interessanti novità.

Orto a porte aperte e mostra fotografica

sabato 9 giugno ore 10 - 13 e 14 - 16

**ORTO A PORTE APERTE** Visita libera del giardino del Mulino, struttura del XII secolo restaurata e riaperta al pubblico nel 2009 che si trova all'interno della zona di clausura dell'Abbazia.

**MOSTRA "L'ACQUA VISTA DAI MULINI"** Una raccolta fotografica che racchiude in sé un passato lontano, nascosto da palazzi che non riescono a cancellare quel che è stato prima di una ristrutturazione o di una edificazione urbana. A cura di Roberto Visigalli e Milano Policroma.

Per famiglie, adulti e bambini.

Accesso con donazione, non è necessaria la prenotazione. **SOLSTIZIO IN MONASTERO** sabato 22 giugno ore 19.00

Approfittando dei cambi di luce celebriamo insieme i passaggi di stagione.

Ospiti nei luoghi del monastero, di solito inaccessibili, saremo accompagnati dalla voce del monaco che guida nella conoscenza della Regola di San Benedetto.

Nel Mulino degusteremo alcuni prodotti monastici a cura del Ristoro dell'Abbazia e segneremo questi importanti passaggi con un'attività simbolica ed emozionale.

Scopri il programma

**CAMPUS ESTIVI**

**ULTIMI POSTI** Come ogni anno organizziamo il centro estivo che parte dal 10 giugno e prosegue per buona parte dell'estate, in cui i bambini e i ragazzi 5-14 anni conoscono l'Abbazia e chi vive al suo interno, partecipano ai laboratori creativi con elementi naturali e sperimentano giochi e mestieri del passato, tra cui falegnameria, panificazione, giardinaggio, erboristeria, cartografia... ogni settimana un mestiere diverso.

**DETTAGLI SUL SITO IL PANE A CHIARAVALLE** sabato 29 giugno ore 10.00

Progetto a cura di Tilde forno artigiano in collaborazione con il Consorzio Tutela Grana Padano

Dalle ore 10:00 alle 13:00 per adulti e bambini Acqua, farine e i tempi giusti: una mattina nel giardino e nel laboratorio di panificazione del Mulino alla scoperta del pane dell'Abbazia di

Chiaravalle milanese. Prodotto per i monaci da Tilde forno artigiano, si distingue per alta percentuali di idratazione dell'impasto, utilizzo di soli grani locali, farine integrali e lievito madre, impasto lento e delicato a lunga fermentazione. Scopri i dettagli

Infopoint di Chiaravalle tel 02 84930432 [infopoint@monasterochiaravalle.it](mailto:infopoint@monasterochiaravalle.it) <[http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=O3%3d0tO4\\_JQxd\\_Ua\\_MeuP\\_Wt\\_JQxd\\_Tf6NA09N.7m6wDsK.qGm\\_MeuP\\_Wt8\\_rvgr\\_2A3Gu.67Hx\\_MeuP\\_Wt\\_JQxd\\_Ufd-\\_6sSu\\_G6vXD\\_G3YqYfd1E\\_rvgr\\_39CO5d-u8\\_rvgr\\_399Uw\\_MeuP\\_WtVbY1Z\\_rvgr\\_39\\_\\_\\_6sSu\\_FX4\\_MeuP\\_WJTxxKRyL\\_6sSu\\_F86U6T3bFbq-UN\\_JQxd\\_T6S\\_6sSu\\_G6pQ\\_6sSu\\_FX\\_rvgr\\_2aB\\_JQxd\\_UdK0\\_JQxd\\_T6PAHw-RIRosQnM%268%3dEb9eHb%26d%3dH9Kv8E.FeO%26wK%3d1YEV7%26G%3dGY%26n6o3a%3dZMb6%26J%3dEa0ZFa%26t%3dVFW9VHS3WL](http://customer9041g.musvc1.net/e/r?q=O3%3d0tO4_JQxd_Ua_MeuP_Wt_JQxd_Tf6NA09N.7m6wDsK.qGm_MeuP_Wt8_rvgr_2A3Gu.67Hx_MeuP_Wt_JQxd_Ufd-_6sSu_G6vXD_G3YqYfd1E_rvgr_39CO5d-u8_rvgr_399Uw_MeuP_WtVbY1Z_rvgr_39___6sSu_FX4_MeuP_WJTxxKRyL_6sSu_F86U6T3bFbq-UN_JQxd_T6S_6sSu_G6pQ_6sSu_FX_rvgr_2aB_JQxd_UdK0_JQxd_T6PAHw-RIRosQnM%268%3dEb9eHb%26d%3dH9Kv8E.FeO%26wK%3d1YEV7%26G%3dGY%26n6o3a%3dZMb6%26J%3dEa0ZFa%26t%3dVFW9VHS3WL)> Per cancellarsi cliccare qui | [Unsubscribe](#)