

SaronnoNews

Al Monastero di Torba torna per la quarta edizione Herbarium

Adelia Brigo · Thursday, May 2nd, 2024

Sabato 18 e domenica 19 maggio 2024, dalle ore 10.30 alle 18, **il Monastero di Torba, Bene del FAI – Fondo per l’Ambiente Italiano a Gornate Olona (VA)**, ospiterà la quarta edizione di **Herbarium, appuntamento dedicato alle piante officinali e ai loro innumerevoli usi passati e attuali**, tra credenze popolari, tradizioni e scienza. Un tema che scaturisce dalla storia del luogo, dalla coltivazione e lavorazione di erbe medicinali e aromatiche che per secoli hanno praticato le monache di questo monastero, e che nel corso dei due giorni verranno raccontate al pubblico attraverso molteplici attività, sia per adulti che per bambini: escursioni, approfondimenti, picnic, laboratori.

Inoltre, saranno presenti espositori di prodotti del territorio di Varese e della Lombardia, dal Piemonte, dalla Val d’Aosta e dalla Sicilia che venderanno al dettaglio erbe officinali, bulbi, spezie, essenze, tinture madri, fiori spontanei, ma anche creazioni artistiche e artigianali, liquori, distillati, genepi e piante montane, accessori e monili, cosmetici, confetture e sciroppi, rimedi naturali, quaderni.

Nel corso delle due giornate si susseguiranno escursioni guidate in Valle Olona alla scoperta del suo ecosistema fluviale, conferenze sul giardino e sugli erbari, laboratori per adulti e bambini, degustazioni di eccellenze locali, passeggiate dedicate alla biodiversità del territorio.

Nel fine settimana per pranzo i visitatori potranno prenotare un picnic selvatico o un menu a tema con erbe del territorio e prodotti locali al Ristorante del Monastero. Si potranno inoltre degustare l’Amaro Rubino di Matteo Rubino, liquore artigianale a base di erbe prealpine, tra i primi a essere certificato Biologico sul mercato internazionale; e di Campo dei Fiori London dry gin di Alessandro Cammisano, gin artigianale interamente prodotto in provincia di Varese con le botaniche tipiche del luogo e distillato secondo la tradizione del London dry.

Programma delle giornate:

SABATO 18 MAGGIO

Dalle ore 10.30 alle 12.30: escursione guidata in Valle Olona, alla scoperta di flora e fauna di un ecosistema fluviale, a cura di Antea Franceschin, guida ambientale escursionistica di Controvento Trekking. Un percorso attorno al Monastero di Torba nell’area naturale del Parco RTO, definita intorno ai tre importanti corsi fluviale Rile, Tenore e Olona, e inserita tra i siti RETE NATURA 2000, per la conservazione di specie e habitat considerati prioritari dall’Unione Europea. Seguendo il corso del fiume, se ne percorrerà la storia, le trasformazioni industriali, le modifiche al suo corso impresse nel tempo dall’uomo. Lungo il tragitto si incontreranno i capanni di osservazione

faunistica.

Ore 11, 12, 14.30, 15.30 e 16.30: visite guidate al Monastero a cura di Archeologicalistics. Avamposto militare, monastero, cascina: il primo Bene del FAI e Patrimonio UNESCO dell'Umanità racchiude tra le sue mura oltre 1500 anni di storia.

Ore 11.30: conferenza sulla salute e il benessere del giardino nel mito, a cura di Fabio Bortesi, divulgatore, che si occupa di ricerca e sviluppo nel settore delle vertical farm a uso farmaceutico. Il mito racconta da sempre non solo la storia delle piante ma anche la loro vis terapeutica: il relatore accompagnerà i visitatori tra i viali di un giardino immaginario fatto di storie, folklore e leggende, per raccontare usi e proprietà di piante note come alloro, rosmarino, timo e finocchio, cannella, chiodi di garofano e mele.

Ore 14.30: conferenza Il giardino nel piatto: le principali erbe spontanee, i loro utilizzi in cucina e nelle tradizioni popolari a cura di Fabio Bortesi.

Ore 15: laboratorio Nella bottega dell'erborista – per bambini da 6 a 9 anni. L'uso di piante officinali come cura e prevenzione da piccoli malanni è una tradizione molto antica, custodita gelosamente dalla sapienza monastica. I giovani partecipanti potranno indossare le vesti di erboristi per realizzare il proprio preparato naturale. A cura di Archeologicalistics.

Ore 16: laboratorio per adulti per la creazione di un Erbario, a cura di Antea Franceschin. Un racconto e un laboratorio manuale per ricordare la più antica arte del disegno botanico e delle miniature medievali, per realizzare un calco di foglie e un vero e proprio erbario.

DOMENICA 19 MAGGIO

Ore 10.30 e 14.30: passeggiata botanica per famiglie Storie di erbe spontanee e paesaggi fluviali, a cura di Antea Franceschin, guida ambientale escursionistica di Controvento Trekking. Una passeggiata lungo il fiume Olona, alla scoperta delle caratteristiche dell'ecosistema fluviale, delle piante e degli animali che lo abitano; un percorso naturalistico fatto di giochi, aneddoti, leggende, tracce di animali, per conoscere il territorio da questa particolare prospettiva.

Ore 10.30: conferenza I segreti dei monasteri delle donne: le selvatiche tra cura, cibo e magia, a cura di Eleonora Matarrese, membro di Crossing Frontiers Network, che si occupa dello studio dei legami tra la scienza moderna e gli studi medievali. Il suo ambito di ricerca sono i manoscritti medievali: erbari e scritti di fitoterapia popolare dell'areale germanico. Dopo 16 anni di ricerca, nel 2023 Matarrese ha pubblicato Beinecke 408 – Il manoscritto Voynich, definito “il manoscritto più misterioso del mondo” e composto di 4 trattati di cui il primo è un Erbario. La conferenza illustrerà quelle specie spontanee, reperibili anche al Monastero di Torba, delle quali le monache conoscevano i segreti.

Ore 11, 12, 14.30, 15.30 e 16.30: visite guidate al Monastero a cura di Archeologicalistics (vd. sopra descrizione)

Ore 12.30 e 13.30: picnic selvatico nel prato del Monastero a cura di Eleonora Matarrese, conosciuta come “La Cuoca Selvatica”, raccoglitrice e cuoca di Pikniq, il primo ristoro a offrire esclusivamente cibo selvatico. Consulente di fitoalimurgia, Matarrese scrive su riviste scientifiche e divulgative e ha creato i Skogen!, la prima casa editrice italiana dedicata a gastronomia ed etnobotanica.

I cestini da picnic, forniti in contenitori biodegradabili, si potranno scegliere tra Pikniq Hildegarda – 20 €: Bergturta Walser (torta salata ripiena di mele selvatiche, formaggio di mandorle di Toritto Presidio Slow Food, cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti Presidio Slow Food, impasto curcuma e shiso) ? 3 spiedini di frutta fresca e secca, selvatica e non, con polvere di abete rosso e sciropo di pera selvatica ? tavoletta di cioccolato bianco Rosa e Calendula; Pikniq Teodolinda – 30 €: Lasagna con ragoût e polpette di legumi ? rösti di patate Walser e aglio orsino ? panna cotta di latte di mandorle di Toritto Presidio Slow Food con composta di lakka e petali di rosa.

Ore 15: laboratorio Alfabeti naturali in cucina, per bambini da 6 a 10 anni, a cura di Federica Buglioni. Vincitrice nel 2022 del Premio Andersen come Protagonista della cultura per l’infanzia, Buglioni progetta e conduce laboratori di cucina ed educazione alimentare e naturale per bambini e corsi di formazione per insegnanti. Il laboratorio trae spunto da alcuni suoi libri – Alfabeti naturali, Uovo Sapiens e Naturalisti in cucina – e propone un percorso tra scienza, alimentazione e creatività, indagando forme, consistenze e colori, per stampare infine alcune foglie di salvia come fece Leonardo da Vinci nel Codice Atlantico.

Ore 15.30: Alla scoperta della biodiversità del Monastero di Torba, visita guidata a cura di Daniele Meregalli, Responsabile Ufficio Ambiente e Sostenibilità del FAI, che racconterà i valori ecologici che caratterizzano l’area, a partire dai fiumi e dai boschi, e i progetti a tutela della biodiversità promossi dalla Fondazione nel Bene.

La Torre di Torba insieme al Castrum di Castelseprio e alla Chiesa di Santa Maria foris portas fanno parte del sito seriale patrimonio UNESCO “I Longobardi in Italia. I luoghi del potere (568-774 d.C.)”. L’evento si svolge con il Patrocinio dei Comuni di Gornate Olona e di Castelseprio. “Eventi nei Beni del FAI 2024” è reso possibile grazie al fondamentale sostegno di Ferrarelle, partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI e al contributo di Pirelli, accanto al FAI dal 2006, che rinnova per il dodicesimo anno la sua storica vicinanza all’iniziativa e di Delicius che conferma per il quarto anno il suo sostegno al progetto.

Ingressi + mostra mercato: intero €11; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €3; ridotto 6-18 anni e studenti 19-25 anni €7; famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) €30; bambini fino a 5 anni gratuito.

Ingressi + mostra mercato + visita guidata: intero €18; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €10; ridotto 6-18 anni e studenti 19-25 anni €14; famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) €44; bambini fino a 5 anni gratuito.

Ingressi + mostra mercato + escursione in Valle Olona: intero €18; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €10; ridotto 6-18 anni e studenti 19-25 anni €14.

Ingressi + mostra mercato + laboratorio per bambini: iscritti FAI €10; ridotto 6-18 anni €14.

Ingressi + mostra mercato + laboratorio Erbari: intero €18; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €10; studenti 19-25 anni €14.

Ingressi + mostra mercato + passeggiata botanica per famiglie: intero €18; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €10; ridotto 6-18 anni €14; famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) €44.

Ingressi + mostra mercato + visita biodiversità: intero €18; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €10; ridotto 6-18 anni e studenti 19-25 anni €14; famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) €44; bambini fino a 5 anni

gratuito.

Ingresso picnic selvatico + mostra mercato: intero €11; iscritti FAI, ridotto residenti Comune di Castelseprio, convenzione Abbonamento Musei Lombardia e persone con disabilità €3; ridotto 6-18 anni e studenti 19-25 anni €7; famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) €30; bambini fino a 5 anni gratuito.

NB. Il cestino da picnic non è compreso nel biglietto. Per prenotare e acquistare il biglietto online: faitorba@fondoambiente.it. È possibile portare il proprio telo da picnic oppure richiederlo in loco per un contributo di €2.

www.monasteroditorba.it – www.fondoambiente.it



This entry was posted on Thursday, May 2nd, 2024 at 10:36 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.