

Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Sabato 23 novembre

Ore 10.45, 12.15, 14.15, 15.45

Visite guidate

Ore 10.30 e 15.30

**Degustazione di Dolce Varese
e miele di Torba**

Il **Dolce Varese**, nato nel primo dopoguerra dalla sapienza artigiana di Carlo Zamberletti, è il dolce simbolo della omonima pasticceria varesina e dell'intera città. Fatto con mandorle, nocciole, uova, tre farine, zucchero e un aroma liquoroso segreto che ha il sapore di Varese.

Il **miele di Torba** è prodotto nell'ambito del progetto "Api nei beni del FAI".

Ore 11

**Confezionare doni con la stoffa.
L'arte giapponese di impacchettare regali**

Workshop a cura di Marigami - Marinella Della Toffola, origami decorator

Il Furoshiki è l'arte giapponese che permette di creare, con l'utilizzo di un semplice ritaglio di tessuto e con pochi gesti, borse di varie fogge e confezioni regalo. Il laboratorio guida verso la creazione di un packaging, annodando la stoffa in modo da formare una piccola borsa, una sacca e un fagotto.

Durata: 1 ora - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 14.30

Ruota come una trottola

(dai 7 agli 11 anni)

Laboratorio a cura di Marigami - Marinella Della Toffola, origami decorator

Il laboratorio guida verso la creazione di una trottola origami, perfettamente funzionante e realizzata utilizzando due fogli di carta dipinta a mano. Un colorato gioco senza tempo, un dono prezioso, da regalare o tenere per sé.

Durata: 1 ora - **Prenotazione obbligatoria**

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E WORKSHOP

*Confezionare doni con la stoffa.
L'arte giapponese di impacchettare regali*

Adulti, iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 5
Adulto intero	€ 12

Ruota come una trottola

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7



Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Domenica 24 novembre

Ore 10.45, 12.15, 14.15, 15.15, 16.15

Visite guidate

Ore 11.30 e 16

Degustazione di panettone e vin brulé

Il panettone, dolce tipico delle festività natalizie, e il vin brulé, come da tradizione. Una degustazione per addolcire il palato e riscaldarsi. Panettone offerto da Pasticceria Le Millevoglie e vin brulé preparato dal ristorante interno La Cucina del Sole.

Ore 11

**L'arte dei biglietti d'auguri
preparati a mano**

Laboratorio a cura di Valentina Pasta – Decorazioni e illustrazioni, illustratrice
Poesie realizzate con carte e colori per augurare dolcezza e serenità in questo natale. Acquarelli e tecniche di rilegatoria accompagnano i biglietti.

Durata: 1h30 - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 14.30

Timbro, coloro, invento

(dai 6 agli 11 anni)

Laboratorio a cura di Valentina Pasta – Decorazioni e illustrazioni, illustratrice
Preparare carte da regalo non è mai stato così divertente. Attraverso piccoli giochi, carte e colori saranno realizzate carte regalo artigianali per confezionare dolci pensieri.

Durata: 1 ora - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 15

Come nasce un panettone?

(dai 6 agli 11 anni)

Attività a cura di Pasticceria Le Millevoglie

Il dolce natalizio per eccellenza, il panettone. Scopriamone tutti i segreti, le caratteristiche e le curiosità della tradizione direttamente dalla voce di esperti pasticceri.

Durata: 45 minuti - **Prenotazione obbligatoria**

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E LABORATORIO

L'arte dei biglietti d'auguri preparati a mano

Adulti, iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 5
Adulto intero	€ 12

Timbro, coloro, invento

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7



Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Sabato 30 novembre

Ore 14.15, 15.15, 16.15

Visite guidate

Ore 10.30

Un presepe dipinto

Speciale visita guidata tra Castelseprio e Torba per adulti e bambini

Una meraviglia si apre all'interno dell'oratorio nobiliare di S. Maria foris portas, a Castelseprio, antico castrum sovrastante il Monastero di Torba. Partendo dalla lettura dei brani dei vangeli apocrifi ai quali sono ispirate le immagini scopriamo tanti dettagli sulla storia della Sacra Famiglia. Poi raggiungeremo Torba e scopriremo come le immagini sacre mutino stile e colori, per ricondurci sempre dentro la storia viva del Cristianesimo antico.

Il ritrovo è presso l'area archeologica di Castelseprio, via Castelvecchio 1513.

Lo spostamento tra Castelseprio e Torba avviene in auto (5 minuti) con mezzi propri.

Durata: 2 ore - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 11.30 e 16

Degustazione di Dolce Varese e miele di Torba

Il Dolce Varese, nato nel primo dopoguerra dalla sapienza artigiana di Carlo Zamberletti, è il dolce simbolo della omonima pasticceria varesina e dell'intera città. Fatto con mandorle, nocciole, uova, tre farine, zucchero e un aroma liquoroso segreto che ha il sapore di Varese. Il miele di Torba, di acacia o millefiori, è prodotto nell'ambito del progetto "Api nei beni del FAI" a cui il Monastero di Torba ha aderito dalla primavera 2018.

Ore 14.30

Naturalmente Natale

(dai 5 ai 9 anni)

Foglie, ghiande, bacche e rametti: andiamo in cerca di quello che ci offre la natura intorno a Torba. Poi tutti in laboratorio e, con l'aiuto anche di materiali di riciclo, creiamo il nostro presepe.

Durata: 1h30 - **Prenotazione obbligatoria**

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

INGRESSO, VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E LABORATORIO

Naturalmente Natale

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7



Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Domenica 1 dicembre

Ore 14.15, 15.15, 16.15

Visite guidate

Ore 10.30

Un presepe dipinto

Speciale visita guidata tra Castelseprio e Torba per adulti e bambini

Una meraviglia per gli occhi si apre all'interno dell'oratorio nobiliare di S. Maria foris portas, a Castelseprio, antico castrum sovrastante il Monastero di Torba. Partendo dalla lettura dei brani dei vangeli apocrifi ai quali sono ispirate le immagini scopriamo tanti dettagli sulla storia della Sacra Famiglia. Poi raggiungeremo Torba e scopriremo come le immagini sacre mutino stile e colori, per ricondurci sempre dentro la storia viva del Cristianesimo antico.

Il ritrovo è presso l'area archeologica di Castelseprio, via Castelvecchio 1513.

Lo spostamento tra Castelseprio e Torba avviene in auto (5 minuti) con mezzi propri.

Durata: 2 ore - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 11 e 15

Dimostrazione a cura di Ruben Ferrara

Ruben Ferrara è artigiano presepeista. Realizza presepi e decorazioni natalizie in carta, con le pagine di libri.

Ore 11.30

Come nasce un panettone?

Attività a cura di Pasticceria Le Millevoglie

Il dolce natalizio per eccellenza, il panettone. Scopriamone tutti i segreti, le caratteristiche e le curiosità della tradizione direttamente dalla voce di esperti pasticceri.

Durata: 45 minuti - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 12 e 16

Degustazione di panettone e vin brulé

Il panettone, dolce tipico delle festività natalizie, e il vin brulé, come da tradizione. Una degustazione per addolcire il palato e riscaldarsi. Panettone offerto da Pasticceria Le Millevoglie e vin brulé preparato dal ristorante interno La Cucina del Sole.

Ore 14.30

Naturalmente Natale

(dai 5 ai 9 anni)

Foglie, ghiande, bacche e rametti: andiamo in cerca di quello che ci offre la natura intorno a Torba. Poi tutti in laboratorio e, con l'aiuto anche di materiali di riciclo, creiamo il nostro presepe.

Durata: 1h30 - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 14.30

Biscotti di Natale

(dai 5 ai 9 anni)

Laboratorio a cura di Pasticceria Le Millevoglie

Quali sono i dolci tipici del Natale? Come si cucinano? Scopriamolo insieme e poi mettiamo le mani in pasta per preparare deliziosi biscotti da gustare in famiglia.

Durata: 1 ora - **Prenotazione obbligatoria**

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E LABORATORIO

Naturalmente Natale o Biscotti di Natale

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7

Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Sabato 7 dicembre

Ore 14.15, 15.15, 16.15

Visite guidate

Ore 10.30

Un presepe dipinto

Speciale visita guidata tra Castelseprio e Torba per adulti e bambini

Una meraviglia per gli occhi si apre all'interno dell'oratorio nobiliare di S. Maria foris portas, a Castelseprio, antico castrum sovrastante il Monastero di Torba. Partendo dalla lettura dei brani dei vangeli apocrifi ai quali sono ispirate le immagini scopriamo tanti dettagli sulla storia della Sacra Famiglia. Poi raggiungeremo Torba e scopriremo come le immagini sacre mutino stile e colori, per ricondurci sempre dentro la storia viva del Cristianesimo antico.

Il ritrovo è presso l'area archeologica di Castelseprio, via Castelvecchio 1513.

Lo spostamento tra Castelseprio e Torba avviene in auto (5 minuti) con mezzi propri.

Durata: 2 ore - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 11.30 e 15

Degustazione di grappe

A cura della distilleria Rossi d'Angera

La Rossi d'Angera è una storica distilleria fondata nel 1847 ad Angera, sulle sponde del Lago Maggiore. Durante questi 170 anni di storia, 5 sono le generazioni che con passione hanno portato avanti questa tradizione familiare con il desiderio di diffondere la cultura italiana del buon bere.

Ore 14.30

Racconti sotto l'albero

(dai 5 ai 9 anni)

La magia del Natale torna ad incantare i bambini al Monastero di Torba con il racconto di una storia senza tempo.

Durata: 1h15 - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 16

Degustazione di Dolce Varese e miele di Torba

Il Dolce Varese, nato nel primo dopoguerra dalla sapienza artigiana di Carlo Zamberletti, è il dolce simbolo della omonima pasticceria varesina e dell'intera città. Fatto con mandorle, nocciole, uova, tre farine, zucchero e un aroma liquoroso segreto che ha il sapore di Varese. Il miele di Torba, di acacia o millefiori, è prodotto nell'ambito del progetto "Api nei beni del FAI" a cui il Monastero di Torba ha aderito dalla primavera 2018.

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E LABORATORIO

Racconti sotto l'albero

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7



Aspetta il Natale al Monastero di Torba

Domenica 8 dicembre

Ore 14.15, 15.15, 16.15

Visite guidate

Ore 10.30

Un presepe dipinto

Speciale visita guidata tra Castelseprio e Torba per adulti e bambini

Una meraviglia per gli occhi si apre all'interno dell'oratorio nobiliare di S. Maria foris portas, a Castelseprio, antico castrum sovrastante il Monastero di Torba. Partendo dalla lettura dei brani dei vangeli apocrifi ai quali sono ispirate le immagini scopriamo tanti dettagli sulla storia della Sacra Famiglia. Poi raggiungeremo Torba e scopriremo come le immagini sacre mutino stile e colori, per ricondurci sempre dentro la storia viva del Cristianesimo antico.

Il ritrovo è presso l'area archeologica di Castelseprio, via Castelvecchio 1513.

Lo spostamento tra Castelseprio e Torba avviene in auto (5 minuti) con mezzi propri.

Durata: 2 ore - **Prenotazione obbligatoria**

Ore 11

Segnaposto naturali per la tavola di Natale

Laboratorio a cura di GaiDi di Gaia Damiani.

All round the table – tavole | fiori | decori | esperienze

Un laboratorio pratico in cui realizzeremo alcune idee di segnaposto partendo da quello che offre la natura in questo periodo o da altri materiali che normalmente abbiamo già in casa. Bacche, pigne e il verde dei nostri boschi si mescoleranno alla carta e a piccoli elementi decorativi tipicamente natalizi. Alla fine del laboratorio porterai a casa la tua creazione, pronta per essere messa in tavola.

Prenotazione obbligatoria

Ore 11.30 e 15

Degustazione di grappe

A cura della distilleria Rossi d'Angera

La Rossi d'Angera è una storica distilleria fondata nel 1847 ad Angera, sulle sponde del Lago Maggiore. Durante questi 170 anni di storia, 5 sono le generazioni che con passione hanno portato avanti questa tradizione familiare con il desiderio di diffondere la cultura italiana del buon bere.

Ore 12 e 16

Degustazione di panettone e vin brulé

Il panettone, dolce tipico delle festività natalizie, e il vin brulé, come da tradizione. Una degustazione per addolcire il palato e riscaldarsi. Panettone offerto da Pasticceria Le Millevoglie e vin brulé preparato dal ristorante interno La Cucina del Sole.

Ore 14.30

Decorazioni per l'albero

(Per mamme o papà e bambini dai 6 anni)

Laboratorio a cura di GaiDi di Gaia Damiani.

All round the table – tavole | fiori | decori | esperienze

Questo è il week end giusto per addobbare l'albero e noi prepareremo insieme alcune decorazioni usando carta, feltro, ma anche materiali naturali e tanto altro. A disposizione ci saranno colori, cartoncini, colla, ago e filo... e soprattutto tante idee!

Prenotazione obbligatoria

BIGLIETTI

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 4
Ridotto (6-18 anni)	€ 5
Intero	€ 10
Famiglia (2 adulti + 2 bambini)	€ 25

VISITA GUIDATA, DEGUSTAZIONE E LABORATORIO

Segnaposto naturali per la tavola di Natale

Adulti, iscritti FAI e residenti Gornate Olona	€ 5
Adulto intero	€ 12

Decorazioni per l'albero

Bambini iscritti FAI e residenti Gornate Olona:	€ 3
Bambino intero	€ 7