

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Herbarium, la quinta edizione dell'appuntamento dedicato alle piante officinali al Monastero di Torba

Tommaso Guidotti · Tuesday, April 8th, 2025

Sabato 12 e domenica 13 aprile 2025, dalle ore 10 alle 18, il Monastero di Torba, Bene del FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano a Gornate Olona, ospiterà la quinta 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 Torba e che nel corso dei due giorni verranno raccontate al pubblico attraverso molteplici attività, per adulti e per bambini: passeggiate e visite guidate, approfondimenti, laboratori e speciali picnic con ingredienti selvatici.

Saranno presenti, inoltre, espositori di prodotti del territorio di Varese e della Lombardia, del Piemonte e della Valle d'Aosta che venderanno erbe officinali, essenze, tinture madri, fiori spontanei, ma anche creazioni artistiche e artigianali, liquori, distillati, genepi, accessori e monili, cosmetici, confetture, sciroppi e rimedi naturali. Nella giornata di domenica, **tra gli stand allestiti nella corte del monastero, ci sarà per la prima volta quello dedicato a In.seeds – biodiversità insubrica, progetto a cura del Parco Pineta di Appiano Gentile e Tradate e Istituto Oikos**, volto alla tutela e valorizzazione della diversità del paesaggio rurale attraverso attività di sviluppo sostenibili, come la raccolta, la produzione e l'utilizzo del fiorume, un miscuglio di semi di elevato pregio naturalistico che garantisce la ricostituzione di prati di qualità a partire da aree nude.

Nel corso delle due giornate si susseguiranno passeggiate alla scoperta delle piante spontanee del territorio e dei loro utilizzi, conferenze e approfondimenti sulla conoscenza e sull'uso delle erbe all'epoca dei Longobardi, laboratori per adulti e bambini e degustazioni di eccellenze locali. Si potranno conoscere e assaggiare l'**Amaro Rubino di Matteo Rubino** – liquore artigianale a base di erbe prealpine, tra i primi a essere certificato Biologico sul mercato internazionale – e il **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.

Nel fine settimana per pranzo i visitatori potranno prenotare un "picnic selvatico" (nel cestino: zoodles di zucchine con pesto alle erbe selvatiche; polpette alla menta selvatica accompagnate da Wild Ketchup di Rosa canina e biancospino; panna cotta di mandorle con salsa di frutti selvatici) o un menu a tema con erbe del territorio e prodotti locali al Ristorante del Monastero.

Il programma delle giornate:

SABATO 12 APRILE

ore 10.30, 12, 14.30, 15.30 e 17 visita guidata

Durata: 50 minuti. A cura di Archeologistics. Avamposto militare, monastero, cascina: il primo Bene FAI e Patrimonio dell'Umanità racchiude tra le sue mura oltre 1500 anni di storia.

ore 11 conferenza e degustazione Campo dei Fiori. London dry gin

Durata: 45 minuti. A cura di Alessandro Cammisano, enologo e ideatore de Campo dei Fiori. London dry gin.

La storia dell'uso delle erbe aromatiche e officinali nella liquoristica, a partire dall'antichità fino ai giorni nostri, con un focus sugli usi e le tradizioni nella zona delle Prealpi lombarde. Il racconto prosegue esplorando il funzionamento dell'alambicco, per scoprire come avviene l'estrazione di molecole aromatiche durante la distillazione. A conclusione, degustazione di Campo dei Fiori. London dry gin, un gin artigianale interamente prodotto in provincia di Varese con le botaniche tipiche del luogo a cui è dedicato. Un invito a scoprire il territorio attraverso un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Un modo per alimentare la curiosità e il desiderio di guardare da vicino la natura che ci circonda.

ore 12.30 e 13.30 picnic selvatico nel prato del Monastero

Durata: 60 minuti. A cura di Eleonora Matarrese, conosciuta come la Cuoca Selvatica, raccoglitrice e cuoca di Pikniq, il primo ristoro a offrire esclusivamente cibo selvatico.

Costo: € 25. I piatti del picnic saranno forniti in contenitori biodegradabili e saranno forniti posate e bicchieri.

ore 15 workshop di illustrazione botanica

Durata: 120 minuti. A cura di Cecilia Battaini, illustratrice e surface designer.

Come si disegna una pianta dal vero? Dopo un'introduzione con consigli sulla tecnica del disegno e sull'uso dei materiali, sarete guidati nella realizzazione della vostra opera, dallo schizzo iniziale alla stesura del colore, fino alla resa delle ombre. Ad ispirarvi saranno le erbe aromatiche e dalle piante presenti. Il corso è aperto a tutti e non prevede conoscenze pregresse, i materiali (fogli e matite) sono forniti.

ore 15.30 passeggiata Alla scoperta delle piante spontanee. L'erbario selvatico del monastero delle donne.

Durata: 90 minuti. 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. Una passeggiata nei dintorni del monastero per imparare a riconoscere la flora spontanea, ad individuare le specie e a scoprirne gli utilizzi. I partecipanti saranno invitati e guidati nella raccolta di uno specimen per specie per realizzare un erbario. Verrà inoltre descritto l'uso delle piante per i Longobardi, confrontandole con le piante presenti nell'erbario del codice Voynich.

DOMENICA 13 APRILE

ore 10.30 conferenza I Longobardi: lunario, erbario e Torba

Durata: 90 minuti. 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. Un'occasione per approfondire le scoperte inerenti il codice Voynich e la lingua longobarda. Il manoscritto Voynich è noto per essere il "più misterioso del mondo": si tratta di un manoscritto composto da quattro trattati, di cui il primo è un erbario. La conferenza illustrerà quelle piante spontanee, che si trovano anche al Monastero di Torba, di cui detenevano il segreto le monache.

Sarà inoltre l'occasione per parlare di lingua longobarda e luoghi longobardi, con focus sul Monastero di Torba e l'area di Castelseprio.

ore 10.30, 12, 14.30, 15.30 e 17 visita guidata

Durata: 50 minuti. A cura di Archeologistics.

Avamposto militare, monastero, cascina: il primo Bene FAI e Patrimonio dell'Umanità racchiude tra le sue mura oltre 1500 anni di storia.

ore 11 conferenza In.seeds. Biodiversità insubrica

Durata: 60 minuti. A cura di Federica Stranieri, naturalista e giornalista pubblicista, Andrea Ferrario, naturalista e agrotecnico, Jessica Bellingardi, naturalista, Marco Palamara, docente e tecnico apistico, Luca Colombo, esperto di percorsi di valorizzazione territoriale sostenibile. Una panoramica generale sulla filiera lombarda del fiorume, un miscuglio di semi di alto valore naturalistico raccolto direttamente dai prati naturali o semi naturali. Rivalutato negli ultimi anni, tanto che per favorirne la raccolta sono state costruite macchine agricole ad hoc, rappresenta un materiale già adattato a vari tipi di habitat: la sua ricchezza in specie può garantire la ricostituzione in tempi brevi di prati e praterie di qualità a partire da aree nude. Analisi di laboratorio consentono di certificare i principali parametri di qualità del fiorume e forniscono un dato indicativo della densità di semina, indispensabile per definire le modalità di semina nella fase di inerbimento.

ore 12.30 e 13.30 picnic selvatico nel prato del Monastero

Durata: 60 minuti. A cura di Eleonora Matarrese, conosciuta come la Cuoca Selvatica, raccoglitrice e cuoca di Pikniq, il primo ristoro a offrire esclusivamente cibo selvatico.

Costo: € 25. I piatti del picnic saranno forniti in contenitori biodegradabili e saranno forniti posate e bicchieri.

ore 14.30 laboratorio per bambini Naturalisti fornai

Attività per bambini 6-10 anni. Durata: 70 minuti. A cura di Federica Buglioni, vincitrice nel 2022 del Premio Andersen come Protagonista della cultura per l'infanzia. Progetta e conduce laboratori di cucina e di educazione alimentare e naturale per bambini e corsi di formazione per insegnanti. Autrice, collaboratrice di UPPA, membro della redazione di Milanoperibambini.it e del comitato scientifico di Foodinsider. Il pane accompagna le civiltà del Mediterraneo fin dalla preistoria ed è, perlomeno nella cultura occidentale, il simbolo stesso della civiltà umana: il primo alimento "creato" dall'uomo e non semplicemente strappato alla natura. Con i bambini prepareremo un impasto che richiede pazienza e collaborazione reciproca, proprio come si faceva un tempo, e il pane che otterremo sarà il frutto dell'impegno di tutti. Una volta ottenuto l'impasto – che realizzeremo dopo un'attenta osservazione delle spighe e mescolando farine diverse – aggiungeremo una selezione di erbe aromatiche per rendere unico ogni panino. Al termine, ognuno porterà a casa il proprio pane per assistere alla lenta magia della lievitazione e infine per informare, con l'aiuto di mamma o papà. Il laboratorio trae spunto da alcuni libri dell'autrice: Alfabeti Naturali, Uovo Sapiens e Naturalisti in cucina.

ore 15.30 passeggiata Alla scoperta delle piante spontanee. L'erbario selvatico del monastero delle donne.

Durata: 90 minuti. 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. Una passeggiata nei dintorni del monastero per imparare a riconoscere la flora spontanea, ad individuare le specie e a scoprirne gli utilizzi. I partecipanti saranno invitati e guidati nella raccolta di uno specimen per specie per realizzare un erbario. Verrà inoltre descritto l'uso delle piante per i Longobardi, confrontandole con le piante presenti nell'erbario del codice Voynich.

ore 16.30 conferenza e degustazione Campo dei Fiori. London dry gin

Durata: 45 minuti. A cura di Alessandro Cammisano, enologo e ideatore de Campo dei Fiori.

London dry gin.

La storia dell'uso delle erbe aromatiche e officinali nella liquoristica, a partire dall'antichità fino ad arrivare ai giorni nostri, con un focus sugli usi e le tradizioni nella zona delle Prealpi lombarde. Il racconto prosegue esplorando il funzionamento dell'alambicco, per scoprire come avviene l'estrazione di molecole aromatiche durante la distillazione. A conclusione, degustazione di Campo dei Fiori. London dry gin, un gin artigianale interamente prodotto in provincia di Varese con le botaniche tipiche del luogo a cui è dedicato. Un invito a scoprire il territorio attraverso un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Un modo per alimentare la curiosità e il desiderio di guardare da vicino la natura che ci circonda.

Durante le due giornate degustazione Amaro Rubino

A cura di Matteo Rubino, ideatore de Amaro Rubino.

Prima arrivano i sentori di camomilla e di fiori di sambuco, insieme all'impareggiabile bontà del miele prealpino. Le note floreali lasciano poi spazio alle sensazioni erbacee e balsamiche portate soprattutto dall'issopo di montagna e dalle più comuni erbe aromatiche come il timo, l'alloro e la salvia. Le note speziate del cumino dei prati si presentano poco prima della sensazione amaricante data dalle radici di genziana e di tarassaco. Giunge in coda un'eco leggera di liquirizia che non copre i sapori, ma lascia una sensazione di freschezza al palato.

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.

Biglietti:

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO (acquisto biglietti online) Intero 10 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 3 €; Residenti 3 €; Bambini fino a 5 anni gratuito; Ridotto (6-18 anni) 7 €; Studenti (19-25 anni) 7 €; Famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) 30 €; Persone con disabilità 3 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO (acquisto biglietti in loco) Intero 14 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 3 €; Residenti 5 €; Bambini fino a 5 anni gratuito; Ridotto (6-18 anni) 10 €; Studenti (19-25 anni) 10 €; Famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) 38 €; Persone con disabilità 3 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + PICNIC Intero 35 €; Iscritti FAI 28 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + CONFERENZA E DEGUSTAZIONE GIN (acquisto biglietti online) Intero 20 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 12 €; Residenti 12 €; Studenti (19-25 anni) 16 €; Persone con disabilità 12 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + CONFERENZA E DEGUSTAZIONE GIN (acquisto biglietti in loco) Intero 25 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 12 €; Residenti 12 €; Studenti (19-25 anni) 20 €; Persone con disabilità 12 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + CONFERENZA E. Matarrese (acquisto biglietti online) Intero 18 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 12 €; Studenti (19-25 anni) 14 €; Persone con disabilità 10 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + CONFERENZA E. Matarrese (acquisto biglietti in loco) Intero 23 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 10 € Studenti (19-25 anni) 18 €; Persone con disabilità 10 €

INGRESSO + MOSTRA MERCATO + PASSEGGIATA (acquisto biglietti online) Intero 18 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 10 €; Studenti (19-25 anni) 14 €; Persone con disabilità 10 €

INGRESSO + MOSTRA MERCATO + PASSEGGIATA (acquisto biglietti in loco) Intero 23 €;

Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 10 €; Studenti (19-25 anni) 18 €; Persone con disabilità 10 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + VISITA GUIDATA (acquisto biglietti online) Intero 18 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 10 €; Bambini fino a 5 anni gratuito; Ridotto (6-18 anni) 14 €; Studenti (19-25 anni) 14 €; Famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) 44 €; Persone con disabilità 10 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + VISITA GUIDATA (acquisto biglietti in loco) Intero 23 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 10 €; Residenti 10 €; Bambini fino a 5 anni gratuito; Ridotto (6-18 anni) 18 €; Studenti (19-25 anni) 18 €; Famiglia (2 adulti e figli 6-18 anni) 55 €; Persone con disabilità 10 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + WORKSHOP ILLUSTRAZIONE (acquisto biglietti online) Intero 20 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 12 €; Residenti 12 €; Studenti (19-25 anni) 16 €; Persone con disabilità 12 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + WORKSHOP ILLUSTRAZIONE (acquisto biglietti in loco) Intero 25 €; Iscritti FAI e altre convenzioni 12 €; Residenti 12 € Studenti (19-25 anni) 20 €; Persone con disabilità 12 €

. INGRESSO + MOSTRA MERCATO + LAB BAMBINI Ridotto (6-18 anni) 14 €; Iscritti FAI 10 €

Per informazioni www.monasteroditorba.it – www.fondoambiente.it

This entry was posted on Tuesday, April 8th, 2025 at 1:06 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.