



Economia

Tradizioni legate al territorio

a cura di [Associazione Professionale Archeo&Tech](#)

### Finalità

a- conoscere l'importanza dell'olivo e dell'olio, prodotto tipico dell'Empolese Valdelsa, dall'antichità a oggi; b- scoprire i vari utilizzi dell'olio nella vita quotidiana di ieri e di oggi; c- imparare come è cambiato il processo produttivo nel tempo; d- visitare un frantoio moderno: come funziona, come si lavora la materia prima.

Scuola primaria

6-10

Classi da

I

a

V

### Luogo/luoghi di esperienza

Frantoio Montalbano (Vinci, FI); in classe.

### In collaborazione con

Frantoio Montalbano (Vinci- FI).



## Descrizione nodo

*Nodo N.*

29

L'attività prevede: a- introduzione in classe sulla storia della produzione dell'olio e delle sue applicazioni nella vita quotidiana degli antichi: olio per cucinare, olio per illuminare, olio per la cosmesi; b- visita guidata al frantoio Montalbano di Vinci (FI) alla scoperta del processo produttivo dell'olio; c- documentazione fotografica e scritta da parte degli alunni, attraverso schede di osservazione per la rielaborazione dell'esperienza fatta.



**Durata e periodo** 3 ore (1h 30 in classe e 1h 30 al frantoio). La visita al Frantoio sarà possibile preferibilmente il venerdì pomeriggio con un massimo di un'offerta al mese.

**Prenotazioni** Con adesione. Il giorno verrà concordato al momento della richiesta.

### Altre informazioni utili

Il nodo è rivolto ad un gruppo classe per volta.

### Ente proponente / referente da contattare per prenotare il nodo

[Associazione Professionale Archeo&Tech](#)

Giulia Gallerini

via Castra 68 Capraia e Limite (FI)

TELEFONO

FAX

CELLULARE

3471067746

didattica@archeoandtech.com