



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