



DALLA SPIGA ALLA TAVOLA: la favolosa storia del pane.

32

Scienza Tecnologia

Saperi agrari

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

Finalità

a- conoscere e sperimentare le tecniche più antiche di lavorazione del grano; b- conoscere diversi tipi di farina e il loro utilizzo; c- riscoprire il pane, alimento base della nostra alimentazione, e la sua storia millenaria; d- confrontare le tecniche del passato con quelle attuali visitando un moderno panificio.

Scuola primaria

6-10

Classi da

I

a

V

Luogo/luoghi di esperienza

MUSARC Montelupo (Montelupo Fiorentino-FI); Panificio Cerealìa (Montaione-FI).

In collaborazione con

Panificio Cerealìa- Montaione (FI); Ichnos:Archeologia, Ambiente e Sperimentazione S.C.ar.l..



Descrizione nodo

Nodo N.

32

L'attività prevede: a- laboratorio didattico presso il Museo Archeologico di Montelupo dedicato al ciclo del grano in preistoria e alla sua trasformazione, prima in farina e poi in focaccia; b- visita guidata al Panificio Cerealia di Montaione (FI).



Durata e periodo Circa 4 ore (2 h al Museo e 2 h al panificio). Massimo 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. In caso di difficoltà o particolari esigenze, l'uscita al Museo potrà essere sostituita con un'attività in classe relativa all'alimentazione nel passato da concordare al momento della prenotazione.

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