

I nodi educativi della zona senese

Una macelleria tipica nel Chianti: la lavorazione del maiale

021

Economia Sviluppo

Industria e artigianato

a cura di [ArcheoProgetti Soc. Coop. a rl](#)

Finalità

- a) Approccio al territorio come "realtà economica": scoperta di un'attività produttiva tradizionale tra saperi del passato ed esigenze del mercato moderno
- b) Approccio al concetto di filiera: dalla materia prima, al prodotto, alla sua commercializzazione
- c) Approccio all'uso delle fonti materiali: attività e strumenti
- d) Approccio all'uso delle fonti orali: intervista alla famiglia Rocchigiani

Scuola primaria

8-10

Classi da

III

a

V

Luogo/luoghi di esperienza

Macelleria Rocchigiani (Comune di Radda in Chianti)

In collaborazione con

Macelleria Rocchigiani (Comune di Radda in Chianti)

I nodi educativi della zona senese

Descrizione nodo

Nodo N.

021

Visita alla bottega della famiglia Rocchigiani:

- introduzione: la storia della bottega e i suoi cambiamenti nel corso del tempo; il ruolo della carne, in particolare quella di maiale, nell'alimentazione in un confronto tra il presente e il passato (economia mezzadrile);
- dimostrazione della lavorazione della carne di maiale: la produzione delle salsicce;
- documentazione dell'esperienza attraverso foto, schede descrittive, registrazione delle interviste.

I nodi educativi della zona senese

Nodo N. 021

Durata e periodo 3 ore. Massimo 3 offerte tra marzo e maggio.

Prenotazioni Con adesione. Il giorno verrà concordato al momento della prenotazione.

Altre informazioni utili

Il nodo è rivolto ad un gruppo classe per volta

Ente proponente / referente da contattare per prenotare il nodo

[ArcheoProgetti Soc. Coop. a rl](#)

Laura Dainelli

Via G. Marconi 90, Montelupo Fiorentino 50056 - FI

TELEFONO

347 2335253

FAX

CELLULARE

347 2335253

gestione@archeoprogetti.it