

# ANTICHI MESTIERI SCOMPARI

Cartolina n. 1  
 Anno 3  
 ...

...Era il tempo in cui si cambiava se potessi anche...

## L. CARROZZE



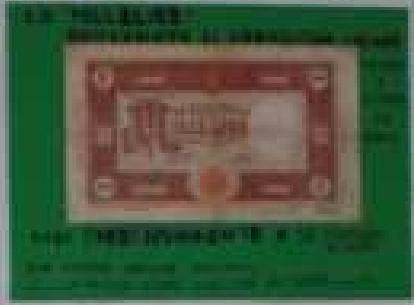
Il carrozzone era un mezzo di trasporto per persone e merci. Veniva trainato da cavalli o buoi. Era molto comodo e sicuro.

## VALLE PIANE ... LA LANA ... LA CARRELLATA ... LA FILATURA



La filatura era un lavoro molto duro. Si usavano filati di lana per creare tessuti.

La carrellata era un modo di trasportare i tessuti. Si usavano carrelli a mano.



## IL MANICHELLO o PIANO FERRIO



Il manichello o piano ferrio era un tipo di ferro. Si usava per costruire edifici.

Si usava per costruire edifici. Era molto resistente e durava a lungo.



## IL TROVATORE ... ALL'AVVIO



Il trovatore era un tipo di ferro. Si usava per costruire edifici. Era molto resistente e durava a lungo.



## I MISTITORI



I mistitori erano un tipo di lavoro. Si usavano per coltivare i campi. Era molto duro e faticoso.



Il Lavoro

## LA FILATURA



PER IL CARROZIO, PIANO e CARRELLI



Questa è una foto di un campo. Si vede un contadino che lavora. È molto faticoso e duro.



## CURTIERI o ... CONCETTO

Il Lavoro



# MESTIERI CHE VANNO MODIFICANDOSI NEL TEMPO



CHILLIUMI CLASSE 5<sup>a</sup>

NEL TEMPO



**IL MESTIERE DI UOMO (1870)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

**IL MESTIERE DI UOMO (1900)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

**IL MESTIERE DI UOMO (1950)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

**IL MESTIERE DI UOMO (1980)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

**IL MESTIERE DI UOMO (2000)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

**IL MESTIERE DI UOMO (1870)**

Il mestiere di uomo era quello di un lavoratore che lavorava in un'azienda o in un negozio. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.



**LAUREA E MESTIERE (1900)**

La laurea era un requisito per il mestiere di uomo. Era un mestiere che richiedeva una buona educazione e una certa abilità.

## NUOVI MESTIERI EMERSI CON LA MECCANIZZAZIONE

**NUOVI MESTIERI**

Con la meccanizzazione sono emersi nuovi mestieri che richiedono una buona educazione e una certa abilità.

**IL MECCANICO**

**IL CONDUTTORE**

**IL RENDENTE**

**IL CARROZINO**

# IL CONTADINO

## L'AGRICOLTURA E L'ALLEVAMENTO

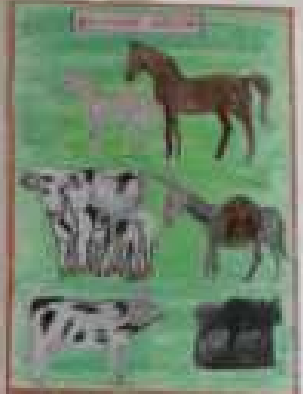
**LA RICERCA DEL SOLO**

Il suolo è la base della vita agricola. Per questo è importante conoscerne le caratteristiche e le esigenze. La ricerca del suolo si divide in due parti: la prima riguarda la struttura fisica e chimica del terreno, la seconda riguarda la fertilità e la capacità di assorbire i nutrienti.

Il suolo è un corpo complesso che si forma nel tempo. È composto da particelle solide, acqua e aria. Le particelle solide sono divise in sabbia, limo e argilla. L'acqua e l'aria sono presenti negli spazi vuoti tra le particelle.

**LA RICERCA DEL SOLO**

La ricerca del suolo è un'attività che si svolge in campo. Si utilizzano strumenti come il piccone, il pala e il cuneo per analizzare la struttura del terreno. Inoltre, si possono utilizzare strumenti di laboratorio per analizzare le caratteristiche chimiche e fisiche del suolo.



- LE REGOLE DEL BUON CONTADINO:**
- RICEVERE
  - CONSERVARE
  - RISPARMIARE
  - LEVARSI DI BUON MATTINO
  - COLTIVARE CON CURA LA TERRA
  - ACCUDIRSI ANZIVOLAMENTE GLI ANIMALI

**LA RICERCA DEL SOLO**

Il suolo è un corpo complesso che si forma nel tempo. È composto da particelle solide, acqua e aria. Le particelle solide sono divise in sabbia, limo e argilla. L'acqua e l'aria sono presenti negli spazi vuoti tra le particelle.

**COLLETTA HAYS**

La "collezione" viene raccolta e trasportata nei campi. La raccolta si svolge in modo ordinato e sistematico. Le hays vengono utilizzate per il nutrimento degli animali.

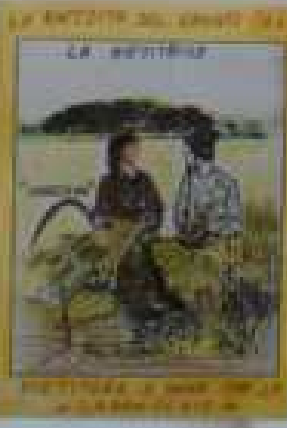


**LA RICERCA DEL SOLO**

Il suolo è un corpo complesso che si forma nel tempo. È composto da particelle solide, acqua e aria. Le particelle solide sono divise in sabbia, limo e argilla. L'acqua e l'aria sono presenti negli spazi vuoti tra le particelle.

**LA RICERCA DEL SOLO**

Il suolo è un corpo complesso che si forma nel tempo. È composto da particelle solide, acqua e aria. Le particelle solide sono divise in sabbia, limo e argilla. L'acqua e l'aria sono presenti negli spazi vuoti tra le particelle.



**CLASSE 5<sup>a</sup>**



# ATTREZZI AGRICOLI



**IERI**  
**E**  
**OGGI**

**ESCLUSIVO AT 5**

**CONFERMA 5**

**CONFERMA 5**

**CONFERMA 5**

**CONFERMA 5**

## STALLA OGGI



RIMESSA PER MEZZI AGRICOLI MECCANICI



## PICCOLI ATTREZZI MECCANICI



## MEZZI MECCANICI OGGI

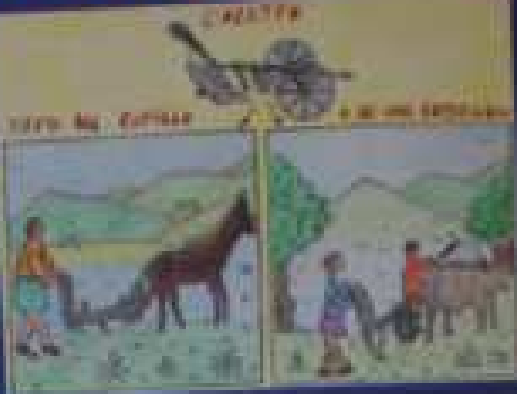
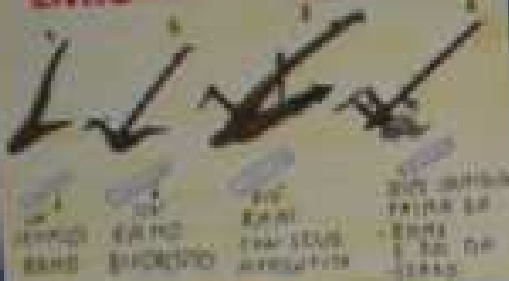


MEZZI MECCANICI



# L'ARATRO

## ORIGINE DELL'ARATRO CON L'EVOLUZIONE



## 1851 L'EVOLUZIONE DELL'ARATRO DA NOSTRI NOSTRI



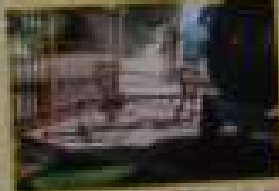
## 1850 IL GIUNTO



## IL RUOTOLO



## ARATRO DI LEGNO



ARATRO DI LEGNO  
1850 - 1860

## OCCO ARATRO TRATTATO DAL TRATTORE



## TRATTORE

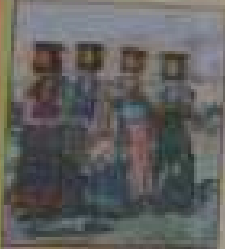
ARATRO  
6  
DISE

## LAVORI E COLTIVAZIONI

Il lavoro dell'aratro è di grande importanza per la coltivazione delle terre. Esistono diversi tipi di aratri, ciascuno adatto a specifiche condizioni del terreno e alle diverse fasi della coltivazione. L'aratro serve a smuovere il terreno, a interrare le erbe infestanti e a preparare il letto di semina per le piante. La scelta dell'aratro dipende dalla natura del terreno (argilloso, sabbioso, roccioso) e dalla profondità di lavoro richiesta.

# MEZZI DI TRASPORTO

## MEZZI DI TRASPORTO: IERI IL CORPO UMANO



IL CORPO UMANO  
LEGGIERO E ROBUSTO  
PER IL LAVORO

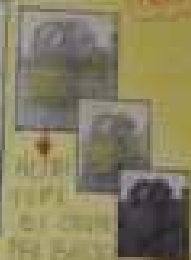


IL CORPO UMANO  
LEGGIERO E ROBUSTO  
PER IL LAVORO

## IL TRASPORTO CON L'ASINO



IL CORPO UMANO  
LEGGIERO E ROBUSTO  
PER IL LAVORO



### I QUARRE IERI

ANTICO E ROBUSTO  
ERANO TRAMATI  
DA UN PAIO DI BUIO CON IL CARRO

LA  
CARRIACCIOLA

### L'ASINO... IERI

... DA LAVORO ...

BASTO  
O SELLA PER  
PORTARE LA CARICA  
NELLA PARTE LORALE  
DA UNA PARTIGLIA

REDINI  
PER GUIDARE  
L'ASINO IN  
IL SUO TRAMITO  
PER INFERNO  
VIA

### IL TRASPORTO

IERI

LA  
MANSIACOLA

ANTICO MEZZO  
TRAMATO DA  
ASINO O  
CARRIOLA

OCCI

I MOTORARI

MEZZO TRAMATO  
A MOTORE LITICO  
PER TRAMARE  
IL CARICO A  
VIA, L'ASINO



ESERCIZIO N° 4  
DATA 3/11/19  
SCUOLA "FEDERICO" - BRINDISI  
A.E. 1978/79

# LA METITURA E...

### IL TRAPIANO




Il trapiano è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### IL CACCIO DEL TRAPIANO

Il trapiano è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.




### TREBBIA



La trebbia è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### IL TRAPIANO



Il trapiano è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### IL TRAPIANO



Il trapiano è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### TREBBIA




La trebbia è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

# LA MOLITURA

### IL MOLINO

Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.



### IL MOLINO

Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.






### IL MOLINO

Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.






### IL MOLINO




Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### IL MOLINO



Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

### IL MOLINO



Il molino è un'attività che si svolge in estate, quando le colture sono mature. Si tratta di un lavoro faticoso che richiede l'uso di attrezzi specifici come la falce o la motosega.

# VENDEMMIARE E VINIFICARE



LA VIGNA

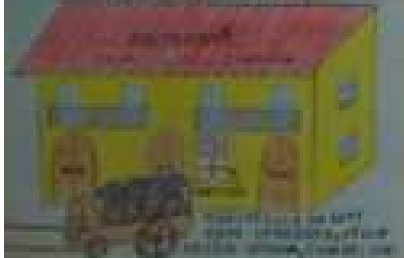
LA VITE

La vite è una pianta che si coltiva in vigna. Le uve che produce vengono raccolte e vinificate per produrre vino.

LA VERBENA



LA CANTINA



La cantina è un luogo dove si conserva il vino. È un ambiente fresco e buio, ideale per la maturazione delle bottiglie.



La vite è una pianta che si coltiva in vigna. Le uve che produce vengono raccolte e vinificate per produrre vino. La cantina è un luogo dove si conserva il vino. È un ambiente fresco e buio, ideale per la maturazione delle bottiglie.

**UVA BIANCA E UVA NERA**

... DA VINO: TIPICO PRODOTTO DELLA ECONOMIA DEL PAESE.

LA BOTTE



100 litri di vino  
200 litri di acqua

La botte è un contenitore di legno usato per conservare il vino. È fatta di stecche di legno legate insieme con corde.

IL TRECHIO



Il trechio è un attrezzo usato per spremere le uve e estrarre il sughino.

Il trechio è un attrezzo usato per spremere le uve e estrarre il sughino.



I TINI

I tini sono i bicchieri che si usano per bere il vino. Ci sono diversi tipi di tini, come il bicchiere da rosso e quello da bianco.

# CANTINA E VINIFICAZIONE

## PIGIATRICE MECCANICA



La pignone è la parte che ruota e schiaccia le uve. È azionata da una manovella o da un motore elettrico.

## LA MATTIA STALL

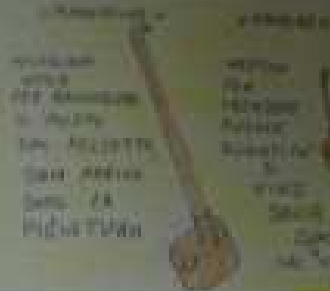


È un recipiente di legno usato per contenere le uve durante la vinificazione.

## PIGIATRICE ELETTRICA



È una pignone azionata elettricamente, che permette di schiacciare le uve con maggiore facilità.



È un attrezzo di legno usato per la raccolta delle uve o per altre operazioni in cantina.

## LA CEMENTA



È un recipiente di vetro usato per contenere il vino.

## LA MASSERA



È un recipiente di legno usato per la fermentazione o l'invecchiamento del vino.

## IN CANTINA... RECIPIENTI PER IL VINO



Questi recipienti sono usati per contenere il vino in diverse fasi della vinificazione.

## PONTALE A MANIGLIA



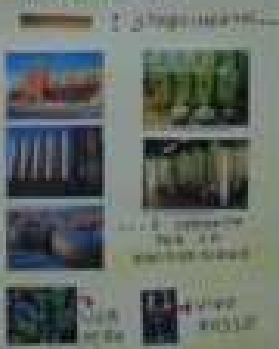
È un attrezzo di legno usato per la raccolta delle uve.

## LA CANTINA OCCO CRISTINE SOCIALI



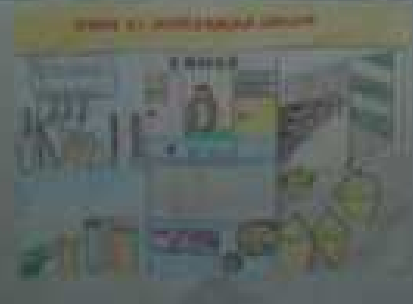
La cantina è un luogo dove si conserva il vino. È importante mantenerlo in buone condizioni per preservarne la qualità.

## VINIFICAZIONE OCCO



La vinificazione è il processo che trasforma le uve in vino. Comprende la raccolta, la vinificazione e l'invecchiamento.

Section containing various small images and text blocks, likely related to wine quality or specific varieties.



Large vertical text block on the right side of the page, possibly containing detailed notes or a list of items.

# IL VINO

CHE COS'È

IL VINO?

IL VINO  
Il vino è una bevanda alcolica che si ottiene dalla fermentazione delle uve. È composto principalmente da acqua, zuccheri, alcol e composti aromatici. La sua produzione è influenzata da fattori come il clima, il terreno e le tecniche di coltivazione. Il vino ha una lunga storia e viene consumato in molte culture. È importante bere vino con moderazione per evitare problemi di salute.

**AVVISO!**  
**ATTENZIONE!**  
**UN' INFORMAZIONE!**




**RIVOLTO AGLI ADULTI:**  
**BERE VINO SÌ, MA**  
**MODERATAMENTE!**

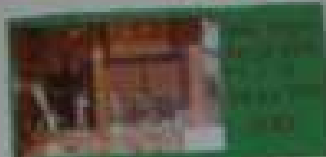


IL VINO  
È UNA  
BEVANDA  
ALCOLICA  
CHE SI OBTIENE  
DALLA FERMENTAZIONE  
DEI GRAPPI  
DEI VITIGNI.

**RIVOLTO AI GIOVANI:**  
**NON BERE VINO PERCHÈ**  
**DANNeggia LE CELLULE**  
**CEREBRALI!**



# RACCOLTA DELLE OLIVE E DELL'OLIO



## FRANTOIO



Oggi  
 si usano macchine  
 per macinare le  
 olive e per  
 separare l'olio  
 dalla polpa.



La polpa  
 viene  
 macinata  
 e l'olio  
 si separa  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.

## IL FRANTOIO E LA MACINAZIONE



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



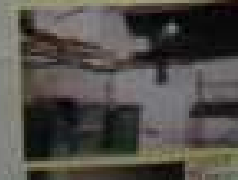
Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.



Il  
 frantoio  
 è un  
 mulino  
 che  
 serve  
 a  
 macinare  
 le olive  
 e a  
 separare  
 l'olio  
 dalla  
 polpa.

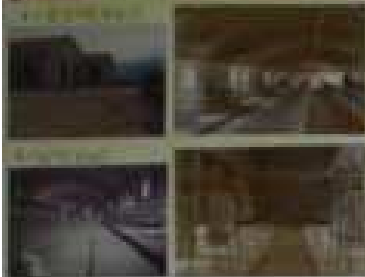
FRANTOIO  
 È UN  
 MULINO  
 CHE  
 SERVE  
 A  
 MACINARE  
 LE OLIVE  
 E A  
 SEPARARE  
 L'OLIO  
 DALLA  
 POLPA.



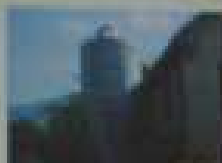
# DALL' ALLEVAMENTO

# BOVINO

## STALLA BOVINA - CAPANNONE BOVINO



## TRAI - MONTA - MONTAGNA



## TRAI - MONTA - MONTAGNA

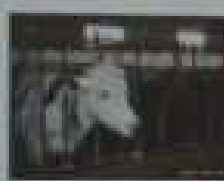


## MANIPOLI

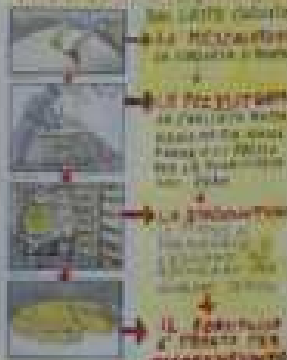
latte      grasso



**IL LATTE**  
 Il latte è un liquido bianco e cremoso che si produce nel seno della vacca.  
 È composto da acqua, zuccheri, proteine, grassi e vitamine.  
 È il nutrimento principale per i vitellini.  
 Il latte viene munto e conservato in frigorifero o pastorizzato.



## LA COTTURA E LA PASTORIZAZIONE DEL LATTE



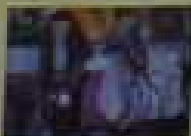
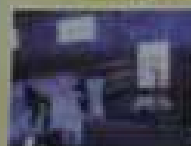
## LA COTTURA E LA PASTORIZAZIONE DEL LATTE



# AL PRODOTTO



## DALL'AMMALLE AL CULO



IL LATTE È UN LIQUIDO BIANCO E CREMOSO CHE SI PRODUCE NEL SENO DELLA VACCA.

## DAL VITELLO ... CHE RICESTA!



SALISITA E BELLO!



# ATTIVITA' DI ALLEVAMENTO

## L'ALLEVAMENTO DEL MAIALE



Il maiale è un animale domestico che si alleva per la carne e per il lardo. È un animale molto resistente e si alleva in tutti i climi. La carne di maiale è molto gustosa e nutriente. Il lardo è un prodotto molto apprezzato per la cucina.

Il maiale si alleva in stalle o in allevamenti all'aperto. Gli allevatori devono curare molto l'alimentazione e la salute degli animali. La riproduzione avviene in primavera e estate.

Il maiale è un animale molto utile per l'uomo. La sua carne è un alimento molto sano e nutriente. Il lardo è un prodotto molto apprezzato per la cucina.

### IL LARDO

## LA STALLA (ERI)



## LA FESTA DEL MAIALE

Questa festa si celebra in molte parti d'Italia. È una festa molto importante per gli allevatori di maiale. Durante la festa si sfilano i maiali più belli e si premia il migliore.



LA STALLA È UN EDIFICIO IN CUI SI ALLEVANO GLI ANIMALI. È UN LUOGO MOLTO IMPORTANTE PER GLI ALLEVATORI. LA STALLA DEVE ESSERE BENE AERATA E LUMINOSA. GLI ANIMALI DEVONO ESSERE CURATI E ALIMENTATI CORRETTAMENTE.

## IL MAIALE: ALLEVAMENTO



## L'ALLEVAMENTO DEL MAIALE

Il maiale si alleva in stalle o in allevamenti all'aperto. Gli allevatori devono curare molto l'alimentazione e la salute degli animali. La riproduzione avviene in primavera e estate.



QUESTA È UNA PAGINA PER SCRIVERE LE SUE OSSERVAZIONI E LE SUE CONCLUSIONI. È UN BUON ESERCIZIO PER IL TUO STUDIO.

QUESTA È UNA PAGINA PER SCRIVERE LE SUE OSSERVAZIONI E LE SUE CONCLUSIONI. È UN BUON ESERCIZIO PER IL TUO STUDIO.



QUESTA È UNA PAGINA PER SCRIVERE LE SUE OSSERVAZIONI E LE SUE CONCLUSIONI. È UN BUON ESERCIZIO PER IL TUO STUDIO.

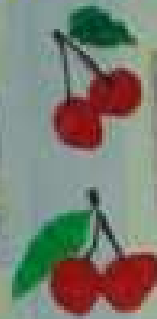


# FESTE CONTADINE

FESTA DI SAN ANTONIO ASSISE  
FRATELLI DIECI ANIMALI



SAGRA DELLE CHERIE



ORGO  
FOI KILASTICO  
RAPPRESENTA  
L'ANNO COINTE  
RANNESE  
SQUARTE DI  
SAGRA UNA COCCIA  
DI CORNO

LA BENEDIZIONE DEGLI  
ANIMALI DAL SAGGIO DELLA  
CHIESA SANTA MARIA MAGGIORE

C'ERANO... UNO INTELLO...  
LE... C'ERANO... MA...  
MA... C'ERANO...?  
RESTA, C'ERANO...  
LA SAGRA

ESIBIZIONE DI CANTO

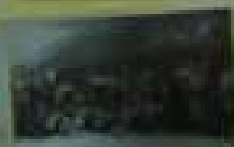


PER  
LE...  
CANTO  
SANTA  
SANTA  
SANTA

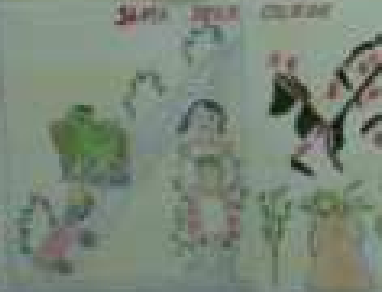
INCONTRO DELLA FOLKLORE 1927



LA...  
SANTA...  
SANTA...  
SANTA...  
SANTA...



CON  
SANTA...  
SANTA...  
SANTA...



PIRELLA FOLKLORE



LA...  
SANTA...  
SANTA...  
SANTA...





# VISITA AD UN ANTICO FRANTOIO



Il frantoio è un macchinario che serve per macinare le materie prime, come il grano duro, in farina. È composto da un macigno superiore e un macigno inferiore, che ruotano su un letto di pietra.



Il frantoio è un macchinario che serve per macinare le materie prime, come il grano duro, in farina. È composto da un macigno superiore e un macigno inferiore, che ruotano su un letto di pietra.



Il frantoio è un macchinario che serve per macinare le materie prime, come il grano duro, in farina. È composto da un macigno superiore e un macigno inferiore, che ruotano su un letto di pietra.



Il frantoio è un macchinario che serve per macinare le materie prime, come il grano duro, in farina. È composto da un macigno superiore e un macigno inferiore, che ruotano su un letto di pietra.



Il frantoio è un macchinario che serve per macinare le materie prime, come il grano duro, in farina. È composto da un macigno superiore e un macigno inferiore, che ruotano su un letto di pietra.



# IL FRANTOIO VISTO DAI BAMBINI

2<sup>a</sup> B



LOFFIC  
PIRELLA



PIRELLA  
LOFFIC



LOFFIC  
PIRELLA



PIRELLA  
LOFFIC



PIRELLA  
LOFFIC



PIRELLA  
LOFFIC



FRANTOIO  
MUGA



FRANTOIO  
MUGA



FRANTOIO  
FAGIOLI



FRANTOIO  
GEMINI



FRANTOIO  
SASSOLI



FRANTOIO  
CELLARI

IL FRANTOIO OLEARIO  
"FANTASIA"  
ESEMPIO DI ARCHEOLOGIA  
INDUSTRIALE A RAJANO

# INCONTRO CON UN ANZIANO CALZOLAIO

Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le sue scarpe le fa con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.



Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.



Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.

Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.

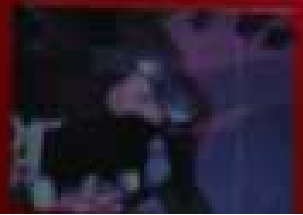
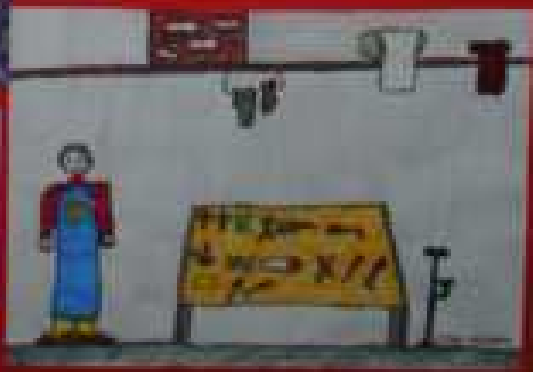


Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.

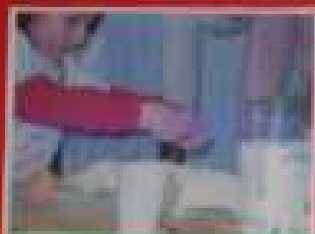


Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.

Il calzolaio è un mestiere che si sta estinguendo. Un tempo c'erano ovunque, ma ora sono pochi. Il calzolaio è un artigiano che sa ascoltare e che fa le scarpe con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con amore. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo. Le scarpe che fa sono fatte con il suo tempo.



# MANI IN PASTA



SI SGUSCIANO LE UOVA



L'IMPASTO



LA PASTA E' PRONTA



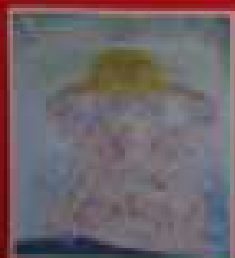
LA SPIRATURA



LE SAGOME



IL RITAGLIO



LA PALONNE



I CAVAJUCCE

# DOLCI PASQUALI DEL PASSATO

**LA RICETTA DEL PASQUINO**

La ricetta del Pasquino è molto antica e si trova in molti libri di cucina. Si tratta di un dolce molto gustoso e facile da preparare. Ecco la ricetta:

Ingredienti:  
- 200g di farina  
- 100g di zucchero  
- 100g di burro  
- 1 uovo  
- 1 bustina di lievito  
- 1/2 litro di latte

Procedimento:  
1. Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.  
2. Aggiungere il burro e l'uovo.  
3. Impastare bene.  
4. Aggiungere il latte poco a poco.  
5. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore.  
6. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

**LA RICETTA DEL PASQUINO**

La ricetta del Pasquino è molto antica e si trova in molti libri di cucina. Si tratta di un dolce molto gustoso e facile da preparare. Ecco la ricetta:

Ingredienti:  
- 200g di farina  
- 100g di zucchero  
- 100g di burro  
- 1 uovo  
- 1 bustina di lievito  
- 1/2 litro di latte

Procedimento:  
1. Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.  
2. Aggiungere il burro e l'uovo.  
3. Impastare bene.  
4. Aggiungere il latte poco a poco.  
5. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore.  
6. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.



**LA RICETTA DEL PASQUINO**

La ricetta del Pasquino è molto antica e si trova in molti libri di cucina. Si tratta di un dolce molto gustoso e facile da preparare. Ecco la ricetta:

Ingredienti:  
- 200g di farina  
- 100g di zucchero  
- 100g di burro  
- 1 uovo  
- 1 bustina di lievito  
- 1/2 litro di latte

Procedimento:  
1. Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.  
2. Aggiungere il burro e l'uovo.  
3. Impastare bene.  
4. Aggiungere il latte poco a poco.  
5. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore.  
6. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.





CLASSE  
SECONDA A.

# PALOMME

2 B

## E-CAVAJUCCE

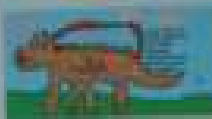
## AI-COMPUTER

USATE I COLORI



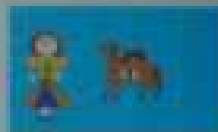
Sonia Luigi

USATE I COLORI



Veronica Ulla

USATE I COLORI

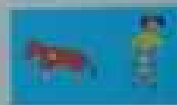


Alessandra  
Giamini

USATE I COLORI



Alice  
Salilli



Giulia  
Mancilla

USATE I COLORI



Maria  
De Biasi



Elisa  
Sera



Francesca  
Pini



Adriano  
Serafini

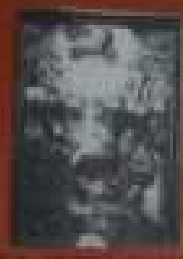
USATE I COLORI



USATE I COLORI

# OPERE D'ARTE IN LEGNO NELLE NOSTRE CHIESE

## CHIESA DI S. ORSOLIO



La scultura in legno di S. Orsorio...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

La scultura in legno di S. Orsorio...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

La scultura in legno di S. Orsorio...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...



La scultura in legno di S. Orsorio...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

La scultura in legno di S. Orsorio...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

## CHIESA DI S. MARIA MAGGIORE



La scultura in legno di S. Maria Maggiore...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

La scultura in legno di S. Maria Maggiore...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

La scultura in legno di S. Maria Maggiore...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...



La scultura in legno di S. Maria Maggiore...  
 opera di un artista...  
 del secolo...  
 in legno di...  
 di...  
 di...

# ITRONCHI: DALLA PIANTAGIONE

## IL TAGLIO DELLA LEGNA



**1981**  
 1982  
 1983  
 1984  
 1985  
 1986  
 1987  
 1988  
 1989  
 1990  
 1991  
 1992  
 1993  
 1994  
 1995  
 1996  
 1997  
 1998  
 1999  
 2000  
 2001  
 2002  
 2003  
 2004  
 2005  
 2006  
 2007  
 2008  
 2009  
 2010  
 2011  
 2012  
 2013  
 2014  
 2015  
 2016  
 2017  
 2018  
 2019  
 2020  
 2021  
 2022  
 2023  
 2024

ALLA

## IL FALEGNAME 1981



PER UN  
 AFFIDAVO  
 E  
 UN ARTIGIANO  
 DEL  
 LEGNO

FALEGNAMERIA

## IL FALEGNAME E UN JOB PRODOTTO ARTIGIANALE



## FALEGNAMERIA INDUSTRIALE



## L'ARTE DEL LEGNO



LA  
 MANO  
 DELL'ARTIGIANO  
 CHE  
 CREA  
 IL  
 BELLO  
 E  
 UTILE  
 DEL  
 LEGNO

## CASA PREPARATA IN LEGNO



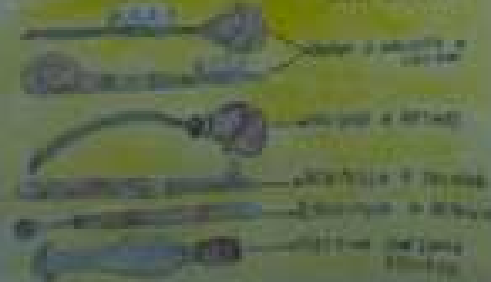
LA  
 CASA  
 IN  
 LEGNO  
 È  
 UN  
 MONDO  
 NUOVO  
 E  
 BELLO  
 CHE  
 CAMBIA  
 IL  
 MODO  
 DI  
 VIVERE  
 E  
 DI  
 TRAVAGLIARE

## CRISTOFORO-LIGNER

LA  
 VILLE  
 DEL  
 PAVIL  
 ENTRA  
 E  
 USCITA  
 DA  
 UN  
 ARTE  
 SOSTITUIRE  
 LE  
 MANI



## ARNESI PER L'INCISIONE DEL LEGNO



# LE RICERCHE

# SU INTERNET



2<sup>a</sup> B

# DAL FALEGNAME



Marino Ilanetro presenta gli attuari.



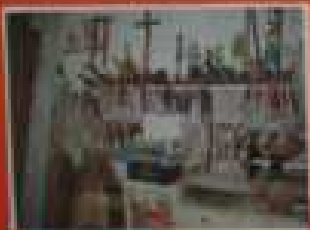
manelli e scalpelli



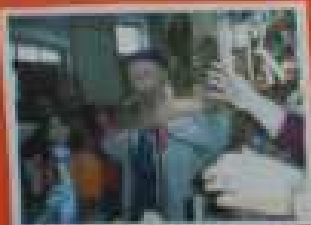
piatte



reghe e squadre



arnesi vari



utensili per gli angoli



Compasso



Varie grandezze di seghe.

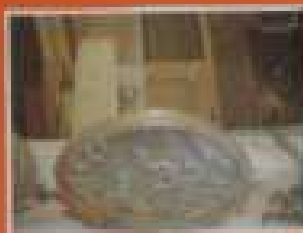
2<sup>a</sup> B

LE

SCULTURE

LIGNEE

2<sup>a</sup> B

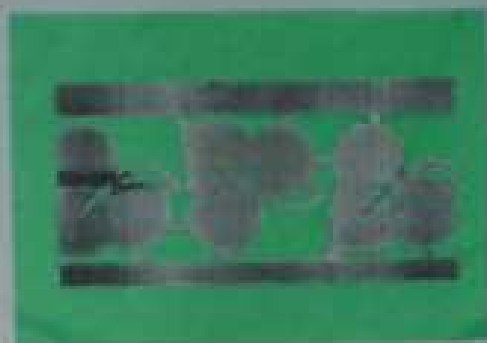


Bassorilievi sacri  
realizzati da maestro Filandro

MODELLI DELLE

2<sup>B</sup>

SCULTURE LIGNEE



LA MAGIA DELLA

FATA

CREMINA



LA QUANDO LA FATA CREMINA INVENTO' UNA MAGIA. PRESO UN PENTOLINO DI  
LATTE FRESCO E LO MISE SUL FUOCO. POI CERCO' NELLA DISPENSA LE SOSTANZE  
MAGICHE DI SUA CUCINA. LA MAGIA RICETTA: UNA POLVERE BIANCA ED UN LIQUIDO  
GIALLASTRO. AVEVANO STRANI NOMI: FERMENTI LIEVOLI E CAGLIO.  
CREMINA DOVEVA METTERLI NEL  
LATTE, SI AVVICINO' E ASCITO'  
LA FORMULA MAGICA:



Latte fresco  
vabbè presto,  
di fermenti un pochino  
gusto gusto per bevere.  
Metti il caglio  
e se non scaglierà  
dopo un poco di riposo  
ecco un formaggio  
stupendo!

NON CONTENTA CI RIMPROVO, VERSO'  
NEL SIERO UN BICCHIERE DI  
LATTE E POI... ANCORA UNA  
FORMULA MAGICA E':

Quello presto  
belli belli  
di latte una spazzola  
e di sale una peccola  
non a gatta,  
quando è cotta  
un bel gusto di sotta!



Classe seconda A



# CONCLUSIONE

STRUMENTAZIONE  
ARTIGIANALE



SI TROVAVANO  
IN PRESE

I LABORATORI E LE  
PICCOLE AZIENDE  
ARTIGIANE SI TROVANO  
NELLA ZONA ARTIGIANALE  
FUORI DAL PRESE

IL LAVORO



SI SVOLGEVA  
MANUALMENTE E CON  
L'AUTO DI ATTREZZI  
A VOLTE ANCHE  
COSTRUITI DALLI STESSI  
ARTIGIANI.

SI SONO CON LE  
MACCHINE IN USO ADI  
PER ILLO E I PRODOTTI  
IN UNO DEI IN SCOP.

CONTATTO  
CON LA NATURA



LAVORAVA MANUALMENTE  
UTILIZZANDO ATTREZZI  
E ANIMALI

LAVORO CON L'AUTO DI  
TRATTORI, MOTOCULTIVATORI  
E ALTRE MACCHINE

CON LA  
CASA



SI FACEVA NELLE  
STALLE O SI SCONCORANO  
GLI ANIMALI AL  
PASCOLE  
SI PENSAVA A TUTTO

CI SONO GRANDI STALLI  
ATTREZZATE PER LA  
MUNGITURA SUTTIENI CON  
TUBI E FRIGORIFERI  
IN LABORATORI VICINI DI  
PRODUZIONE PASTICCIERI E  
ROCCAFORTE

CON LA  
CASA



LE OLIVE VENIVANO  
MACIATE CON L'AUTO  
SI IN PICCOLE PILE  
E LE OLIVE ERANO  
AZIONATE MANUALMENTE  
OGGI SONO  
MACIATE IN LE  
GRANDI DI OLIVE

TUTTO IL PROCESSO PER  
COSTRUIRE IL COCCO GROSSO  
CON LE OLIVE E LE OLIVE  
E LE OLIVE ERANO  
OGGI SONO IN LAVORO  
CON LE OLIVE GROSSO  
E LE OLIVE

CON LA  
CASA



A TUTTO IL PROCESSO  
E LE OLIVE ERANO  
E LE OLIVE ERANO  
E LE OLIVE ERANO  
E LE OLIVE ERANO  
E LE OLIVE ERANO  
E LE OLIVE ERANO

TUTTO IL PROCESSO PER  
COSTRUIRE IL COCCO GROSSO  
CON LE OLIVE E LE OLIVE  
E LE OLIVE ERANO  
OGGI SONO IN LAVORO  
CON LE OLIVE GROSSO  
E LE OLIVE