



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C."Angiulli -DeBellis"

CLASSI/SEZIONI: IV A/B/D

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio E.V.O.K

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Qualità coratina. Le olive raccolte con attenzione e passione dai coltivatori

vengono rapidamente molite con spremitura a freddo per mantenere

inalterate le proprietà organolettiche dell'olio.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Oleificio Sociale - Castellana Grotte (BA) - Puglia

Scrivi quanto olio c'è nella bottiglia (quantità netta)

Es: 1 Litro

1 l

Scrivi l'annata di produzione e il termine minimo di conservazione

Es: 2018 - da consumarsi preferibilmente entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020

Prodotto a novembre 2018 e da consumarsi preferibilmente entro maggio 2020

Descrivi l'etichetta del tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Raccontaci se hai usato un disegno, una fotografia, una tecnica particolare e le fasi di realizzazione dell'etichetta

L'etichetta è stata realizzata con un disegno colorato con i colori a pastello e con pennarelli.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschettone alla barese: pane tipo Altamura grigliato, origano, ricotta forte, pomodorini, un pizzico di sale, olio E.V.O.K q.b.

BimBòle



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C."Angiulli - De Bellis"

CLASSI/SEZIONI: IV A/B/D

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria

IL TUO OLIO

Olio E.V.O.K

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Oleificio Sociale - Castellana Grotte

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 l

Annata di produzione

(Es. 2018)

Anno 2018

Termine minimo di conservazione

(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

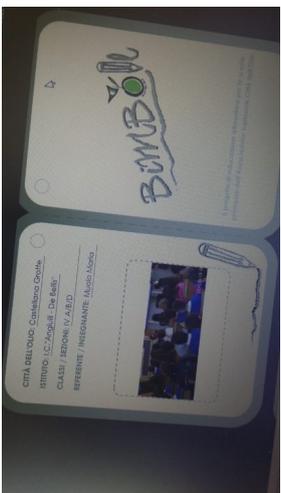
Consumarsi preferibilmente entro maggio 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C. "Angiuli - De Bellis"

CLASSI/SEZIONI: IV A/B/D

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria



Il progetto di educazione alimentare per le scuole
promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio

LA MIA TERRA (max 200 caratteri)

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

L'olio E.V.O.K nasce sull'altopiano

calcareo della Terra dei Trulli e delle

Grotte. E' la sede di

"Viedulivi", comitato di gestione della
strada dell'olio extravergine di oliva.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Le olive raccolte con attenzione e

passione dai nostri coltivatori

vengono rapidamente molite con il

metodo tradizionale della spremitura

a freddo per mantenere inalterate le
proprietà organolettiche.
