



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

ISTITUTO: I.C."Angiulli - De Bellis

CLASSI/SEZIONI: Classi IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Castellolio

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Castellolio è prodotto in Puglia a Castellana Grotte da coltivazioni secolari di

varietà diverse di olive. Alimento con una potenziale azione protettiva dei

grassi monoinsaturi e molteplici virtù

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Cooperativa olearia "Andrea Angiulli"

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

Es: 1 Litro

1 litro

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 nell'anno 2018 e da consumarsi entro giugno 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 da gruppi di bambini con i colori a pastello e pennarelli

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Merenda della salute: frise della Puglia, olio extravergine d'oliva q.b., pomodorini eterni, origano e acqua di mare.

BIMBO  1971 PELLEGRINO



CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

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

CLASSI/SEZIONI: IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria

IL TUO OLIO
_____ OLIO Castellolio _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Cooperativa olearia "Andrea Angiulli"

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

Prodotto nell'anno 2018

Termine minimo di conservazione

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

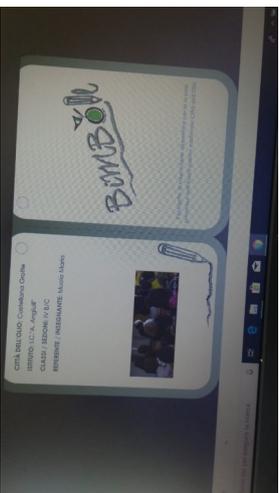
Consumare preferibilmente entro giugno 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Castellana Grotte

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

CLASSI/SEZIONI: IV B/C

REFERENTE/INSEGNANTE: Muolo Maria



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

LA MIA TERRA
LA MIA GENTE

LA MIA TERRA (max 200 caratteri)

Descrivi il territorio da cui nasce il tuo Olio EVO

Castellolio nasce sulle colline

castellanesi da ulivi dai tronchi nodosi
che testimoniano le fatiche del
popolo contadino che faceva
dell'olio una ragione d'esistenza.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Le olive raccolte vengono molite con

la spremitura a freddo che rende l'olio
liscio e morbido come il
velluto; profumato e fragrante come
un frutto e... prezioso come l'oro,