



CITTÀ DELL'OLIO: CARIFE (AV)

ISTITUTO: I.C. "B.CROCE" FLUMERI

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Bufalo- Di Ianni



CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Carifoil

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio extravergine di oliva, è di colore verde, fino a diventare giallo

paglierino, mieloso.

All'olfatto si rivela fruttato, con piacevoli note erbacee o di pomodoro e a

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Classe V nei diversi frantoi locali di CARIFE



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

2018- da consumarsi entro il 3/2021

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

Abbiamo scelto tra tante idee, quella più semplice, un ramoscello di ulivo colorato con pastelli.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Abbiamo scelto e gustato una bruschetta. Fatta nella mensa della nostra scuola, con olio e pane locale.

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: CARIFE (AV)

ISTITUTO: I.C "B.C. di Flumeri"

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Bufalo-Di Ianni

IL TUO OLIO

CARIFOIL

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

CARIFOIL

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 LITRO

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

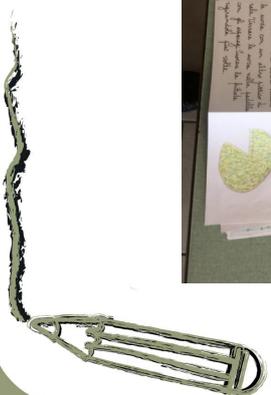
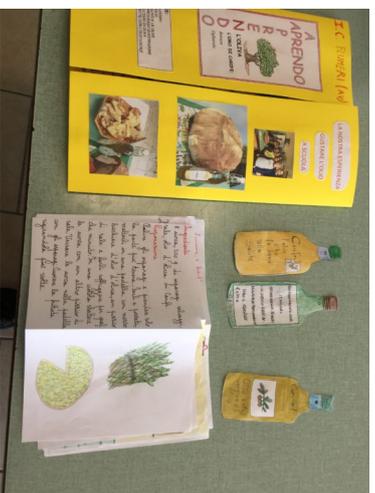
03/2021

CITTÀ DELL'OLIO: Carife

ISTITUTO: I.C. FLUMERI

CLASSI/SEZIONI: V

REFERENTE/INSEGNANTE: Bufalo- Di Ianni



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

Il nostro territorio, Carife, è il primo

produttore di olio di pregiata qualità.

Situato sulle colline della Valle Ufita è

ricoperto da consistenti piante di ulivi,

che producono vari tipi di olive.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il popolo di Carife, tra Novembre e

Dicembre si dedica alla raccolta

delle olive, con le mani brucatura,

scuotendo i rami scuotitura o

battendo le piante con canne

abbacchiatura o con un pettine.
