



**CITTÀ DELL'OLIO:** Porto Rotondo-Olbia

**ISTITUTO:** D.D. IV Circolo Olbia

**CLASSI/SEZIONI:** 2 D

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Carbini-Mei-Bottioni



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

EVO Porto Rotondo

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Il nostro olio è di Bosana dalle caratteristiche organolettiche straordinarie. Un

EVO dal sentore fruttato medio amaro grazie al sentore di carciofo, cardo e

cicoria. Permane un piccante piacevole.

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Uliveto di Rudalza, località Porto Rotondo, Olbia

### 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

Novembre 2018. Da consumarsi preferibilmente entro novembre 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 interamente dai bambini che hanno ritagliato il cartoncino e decorato con diversi pastelli.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pane Carasau in versione pane Guttiau. Semplice e genuino

BIMBO  1974 PELLEGRINO

OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
LOC. RUDALZA  
PORTO ROTONDO  
2018 OLIVA  
AL

**CITTÀ DELL'OLIO:** Porto Rotondo -Olbia

**ISTITUTO:** D.D.IV Circolo Olbia Vian Vignola

**CLASSI/SEZIONI:** 2 D

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Carbini-Mei-Bottioni

### **IL TUO OLIO**

Rudalza- Porto Rotondo

#### **Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Rudalza, località Porto Rotondo

#### **Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

1l.

#### **Annata di produzione**

(Es. 2018)

2018

#### **Termine minimo di conservazione**

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

Entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Porto Rotondo- Olbia

ISTITUTO: D.D. IV Circolo Olbia

CLASSI/SEZIONI: 2 D

REFERENTE/INSEGNANTE: Carbini-Mei-Bottioni



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 olio è di Bosana dalle

caratteristiche organolettiche

straordinarie. Un EVO dal sentore

fruttato medio amaro grazie al

sentore di carciofo, cardo e cicoria.

Permane un piccante piacevole.

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Sardegna, terra che accoglie, ama,

scalda il cuore, illumina, coccola...

Olio, vino, pane...

Vita

---

---

---

---

---

---

---

---