



CITTÀ DELL'OLIO: GONNOSFANADIGA

ISTITUTO: I.C Gonnosfanadiga

CLASSI/SEZIONI: 2^a A- 2^a B- 2^a C

REFERENTE/INSEGNANTE: Onnis Lucia- Pani Iride

CREA LA TUA ETICHETTA

Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Reginoil

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio EVO ottenuto da olive monocultivar nera di Gonnos, mediante

procedimenti meccanici a freddo. E' un olio fruttato armonico con buon

equilibrio tra amaro e piccante con sentori di frutta matura.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Mazzeo- Gonnosfanadiga

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

Es: 1 Litro

0,75 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

2018- da consumarsi preferibilmente entro 31 dicembre 2019

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

Etichetta interamente realizzata a mano dai bambini, con matite colorate. Etichetta scannerizzata e inserimento di

effetti e scritte tramite Photoscape.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Minestra 'e ollu"

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: I.C. Gonnosfanadiga

CLASSI/SEZIONI: 1^a A- 2^a B- 2^a C

REFERENTE/INSEGNANTE: Onnis Lucia- Pani Iride

IL TUO OLIO

Reginoil

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Gonnosfanadiga

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,75 l.

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

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

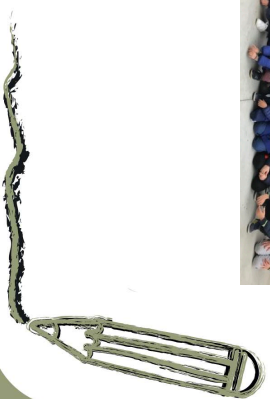
Da consumarsi preferibilmente entro 31 dicembre 2019

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: I.C. Gonnosfanadiga

CLASSI/SEZIONI: 2° A - 2° B - 2° C

REFERENTE/INSEGNANTE: Onnis Lucia Pani Iride



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 comune si trova nella

provincia del Sud Sardegna ai piedi

del monte Linas ed è attraversato dal

Rio Piras.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I nostri contadini sanno che per fare

un buon olio extravergine la prima

cosa da curare è la materia prima,

che viene raccolta nei campi di Sibirì

in modo tradizionale e nel periodo

giusto.
