



CITTÀ DELL'OLIO: Falerone Capoluogo

ISTITUTO: ISC Falerone

CLASSI/SEZIONI: I[^], II[^], III[^], IV[^] e V[^]

REFERENTE/INSEGNANTE: Antonella Antonelli



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Piant'Olio

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio monovarietale di un buon fruttato, pungente e amaro al retrogusto. Ricco di polifenoli, di omega 3 e omega 6. E' estratto per semplice molitura delle olive e ha un'acidità massima dell'1%.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Olivicoltori faleronesi

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 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

Disegno dei resti del Teatro Romano di Falerone inserito in un dolio, contenitore di terracotta usato fin dall'età romana.

Realizzazione con pastelli, polvere di gessi e semi della nostra terra.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta con la mentuccia. Abbrustolire una fetta di pane casereccio e condirla con un trito di mentuccia (erba spontanea del nostro territorio dall'aroma molto forte), olio e sale.

BIMBO  Olio



CITTÀ DELL'OLIO: Falerone Capoluogo

ISTITUTO: ISC Falerone

CLASSI/SEZIONI: I[^], II[^], III[^], IV[^] e V[^]

REFERENTE/INSEGNANTE: A. Antonelli

IL TUO OLIO

Piant'Olio

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Falerone

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)

Da consumarsi entro novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Falerone Cap.

ISTITUTO: ISC Falerone

CLASSI/SEZIONI: I^A, II^A, III^A, IV^A e V^A

REFERENTE/INSEGNANTE: A. Antonelli



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

Falerone è un ridente borgo delle

colline marchigiane. Le sue origini

risalgono al 29 a. C. quando fu

fondata la colonia di Falerio Picenus,

piccola città molto somigliante a

Roma.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta viene effettuata a mano

in quanto la drupa si ammacca

facilmente. Importante è il

collocamento delle olive in cassette

di plastica traforate e l'immediata

lavorazione a freddo.
