



CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO

ISTITUTO: PRIMARIA " LEOPARDI"

CLASSI/SEZIONI: 3B

REFERENTE/INSEGNANTE: BUX GRAZIA TERESA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

CUOR d'OLIVA

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Raggia: polpa consistente, colore dal verde al violaceo. Olio aromatico

leggermente mandorlato, dolce con una punta di amaro e piccante, di colore giallo oro, ad elevato contenuto di acido oleico.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

AZIENDA AGRARIA POLZONETTI - MONTE SAN VITO

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 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

Abbiamo osservato e creato diverse etichette. La scelta finale, realizzata con i pastelli colorati, evoca il territorio e la sua coltura principale, di olio EVO con certificazione biologica.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

PIZZA DI FORMAGGIO MARCHIGIANA

BIMBO  



CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO

ISTITUTO: PRIMARIA LEOPARDI

CLASSI/SEZIONI: 3 B

REFERENTE/INSEGNANTE: BUX GRAZIA

IL TUO OLIO
_____ **CUOR d'OLIVA** _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

MONTE SAN VITO

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)

ENTRO NOVEMBRE 2020

CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO

ISTITUTO: PRIMARIA LEOPARDI

CLASSI/SEZIONI: 3B

REFERENTE/INSEGNANTE: BUX GRAZIA T.



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

L'olio è radicato nel territorio

marchigiano per il clima e la

posizione favorevoli. Si coltiva la

Raggia che produce un olio

giallo verde dal fruttato erbaceo e

dal sentore

di mandorla.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

L'esistenza di ulivi secolari testimonia

quanto

colle San Vito sia stato importante per

lo

sviluppo socio-economico delle genti

che

lo hanno popolato da secoli dedite

alla

produzione di un buon olio.
