



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga
ISTITUTO: I.C. Gonnosfanadiga
CLASSI/SEZIONI: Scuola Primaria 5A-B
REFERENTE/INSEGNANTE: M. Mallica



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Nero di Gonnos

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

La Nera di Gonnos dà un olio fruttato medio, con un leggero retrogusto di carciofo, aromi di fieno e erba sfalciata.

Amaro e piccante poco pronunciati. Acidità media 0,3/0,5% perossidi 8-12

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Fam. Piras- Loc. Sa Pranedda Gonnosfanadiga

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

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

Con il disegno abbiamo illustrato simboli più preziosi del nostro paese: la gradinata che svetta in cima all'abitato, la mano che cura l'ulivo e gli ulivi che producono il nostro tesoro di olio EVO.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Bruschetta alla Gonnese

BIMBO  FRATELLI BELLUCCI



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: I.C. Gonnosfanadiga

CLASSI/SEZIONI: Scuola Primaria 5A-B

REFERENTE/INSEGNANTE: M.Mallica

IL TUO OLIO

Nero di Gonnos

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Gonnosfanadiga

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)

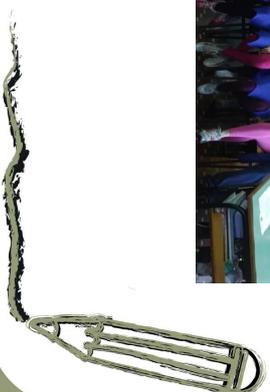
da consumarsi entro 20 novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: gonnosfanadiga

ISTITUTO: I.C. Gonnosfanadiga

CLASSI/SEZIONI: Scuola Primaria 5A-B

REFERENTE/INSEGNANTE: M.Mallica



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

Gonnosfanadiga è un paesino di 6544

abitanti situato ai piedi del monte

Linas e attraversato dal Rio Piras.

Gonnos è ricco di oliveti grazie ai

quali ha ottenuto il riconoscimento di

"Città dell'olio"

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

L'economia di Gonnos si basa

principalmente sul settore agro-

pastorale e sulla trasformazione dei

prodotti della terra. Le sue produzioni

di eccellenza sono quelle olivicole,

olio EVO e olive da mensa
