



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemito Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 C

REFERENTE/INSEGNANTE: Gragnaniello Ersilia



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

L'OLIO DI CAPRI

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

La varietà del nostro olio EVO è la Ogliarola da cui deriva olio di ottima qualità,
dal colore giallo oro con riflessi verdolini, sapore amaro e piccante con
retrogusto di mandorle, erba e alloro.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia anacaprese - Isola di Capri

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

Es: 1 Litro

0,5 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

ANNATA 2018-2019 da consumarsi entro dicembre 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

E' stato realizzato un disegno a pastelli in cui si vede un belvedere che affaccia sul mare ed un albero di ulivo dal quale
si comprende che da esso nasce l'olio. Olio e pane, antica merenda.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Il Pistariello"

BimBòle



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemitto Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 C

REFERENTE/INSEGNANTE: gragnaniello E.

IL TUO OLIO
L'OLIO DI CAPRI

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Anacapri - confezionato in Frantoio Massa Lubrense

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,5 l.

Annata di produzione

(Es. 2018)

ANNATA 2018-2019

Termine minimo di conservazione

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

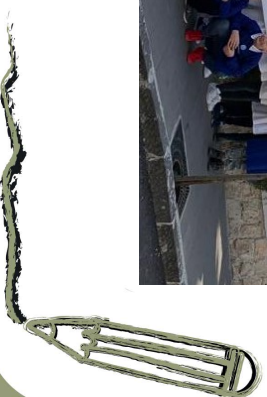
da consumarsi entro dicembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemitto Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 5 C

REFERENTE/INSEGNANTE: Grogna niello E.



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

I nostri ulivi sono coltivati in campi

terrazzati, affacciati sul mare, le

piante appartengono alla cultivar

"Ogliarola", resistente alla brezza

marina.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

E' tradizione antica che gli uliveti e

l'amore per la terra hanno sempre

fatto parte della nostra famiglia.

Amorevolmente portiamo avanti la

tradizione avendo cura del biologico.