



CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: ISTITUTO COMPRENSIVO MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A - G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

RAGGIATA

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'oliva Raggiata, particolare per la sua forma ovoidale e allungata, è

caratterizzata dalla polpa dolce e il suo olio è fruttato, armonico, dal sapore

mandorlato, leggermente piccante e ricco di polifenoli.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

"Azienda Agricola del Monte"

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

Annata 2018 - da consumarsi entro il 31-03-2021

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

I bambini con la loro fantasia hanno realizzato un'oliva contenente le nostre colline, coronata da petali che

simboleggiano i raggi solari e rappresentano la vita. Sullo sfondo il nostro paese.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Focaccia marchigiana a base di formaggi vari e olio EVO.

BimBòl



CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: I. C. MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A - G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA

IL TUO OLIO
RAGGIERA

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

MONTE SAN VITO (AN)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

1 litro

Annata di produzione

(Es. 2018)

ANNATA 2018

Termine minimo di conservazione

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

da consumarsi entro il 31-03-2021

CITTÀ DELL'OLIO: MONTE SAN VITO (AN)

ISTITUTO: I.C. MONTE SAN VITO

CLASSI/SEZIONI: IV A G. LEOPARDI

REFERENTE/INSEGNANTE: ONELLI CRISTINA



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

Monte San Vito vanta una storia

millenaria. Fin dall'antichità il suo

microclima e la sua posizione hanno

favorito una fiorente agricoltura, con

prodotti di alta qualità, non ultimo

l'olio EVO.

LA MIA GENTE *(max 200 caratteri)*

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

I contadini hanno sempre usato le

macine a pietra per mantenere

inalterate le qualità dell'oliva Raggia.

Testimonianze narrano della presenza

di un'importante scuola di formazione

"Del Frantoiano".