



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola Capri

ISTITUTO: I.C. Gemitto Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 3 C

REFERENTE/INSEGNANTE: Gargiulo Rosalba



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

FRATELLI LEMBO DAL 2010

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Dalla varietà "Ogliarola" nasce un olio EVO dal colore giallo con riflessi verdolini, piacevole all'olfatto e dal profumo fruttato. Ha un sapore di erba, mandorle e alloro.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Lembo - Anacapri

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

Es: 1 Litro

0,5l.

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

2018/2019 da consumarsi preferibilmente 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

L'etichetta rappresenta una bottiglia di olio extravergine. E' disegnata e colorata con tinte vive, arricchita da scritte che identificano un'etichetta di olio a produzione familiare 100% caprese.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"Insalata di patate"

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: Anacapri, isola capri

ISTITUTO: I.C. Gemito Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 3 c

REFERENTE/INSEGNANTE: Gargiulo R.

IL TUO OLIO

FRATELLI LEMBO DAL 2010

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

ANACAPRI

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,5 l.

Annata di produzione

(Es. 2018)

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. Gemito Anacapri

CLASSI/SEZIONI: 3 C

REFERENTE/INSEGNANTE: gargiulo R.



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

Il nostro olio nasce da terreni vicino al
mare, da vecchi e nuovi ulivi. La
produzione è 100% BIO senza uso di
antiparassitari chimici. Il territorio è
fertile grazie agli scarti organici
naturali.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Il nostro olio è prodotto da un gruppo
di esperti e appassionati contadini. Il
momento più bello è la raccolta. Si
riuniscono intere famiglie, da nonni a
nipoti e si finisce con buon cibo e
buon olio.
