



**CITTÀ DELL'OLIO:** Pianella

**ISTITUTO:** Comprensivo Pianella

**CLASSI/SEZIONI:** 3 D

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Miani Franca



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio extravergina "La cascina"

### Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Colore: giallo - verde

Sapore: dolce, fruttato con retrogusto tendente al piccante

### Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Cascini Cerratina-Pianella (Pe)

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

Es: 1 Litro

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

2018 - da consumarsi entro novembre 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

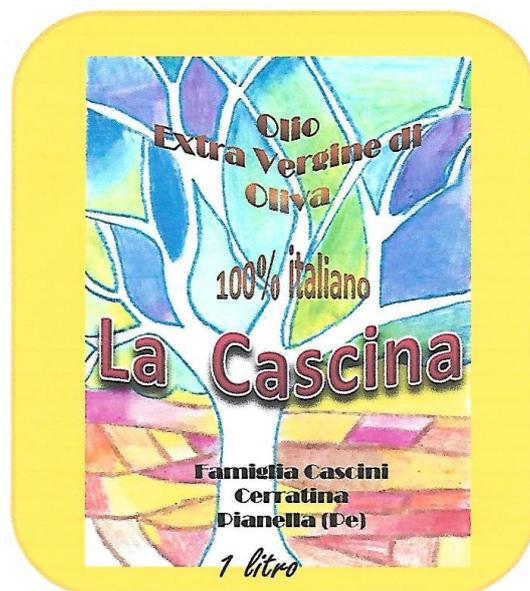
Per realizzare il disegno dell'etichetta abbiamo preso spunto da un'immagine vista su internet, l'abbiamo colorato con i colori a cera e sfumato strofinando con un po' di ovatta

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Il ciabotto

BIMBO  1971 PELLEGRINO



**CITTÀ DELL'OLIO:** Pianella

**ISTITUTO:** Istituto Comprensivo Pianella

**CLASSI/SEZIONI:** £ D

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Miani Franca

**IL TUO OLIO**

La Cascina

**Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Cerratina-Pianella (Pe)

**Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

1L

**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 il mese di novembre 2021

CITTÀ DELL'OLIO: Pianella

ISTITUTO: Comprensivo Pianella

CLASSI/SEZIONI: 3 D

REFERENTE/INSEGNANTE: Micini Francca



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

Cerratina è una frazione del comune

di Pianella e fa parte "del triangolo

d'oro" dell'olio Evo in Abruzzo. Nella

nostra zona si trova per lo più la

varietà olivicola della Dritta.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**LA MIA GENTE** (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Le nostre olive vengono raccolte dai

contadini locali con macchinari

elettrici e portate nel frantoio di

nonno Cascini entro 24 ore. Qui le

olive si trasformano in un buonissimo

olio.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---