



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "S. Giovanni Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3^A scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Antico Frantoio

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio molto profumato, ricco di aromi. Prodotto dalla "Nera di Gonnos"

conferisce un gusto fruttato dai contorni erbacei, di mandorle e note di

carciofo. Leggermente piccante.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Viridis, località Lierus 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

Annata 2018 da consumarsi preferibilmente entro novembre 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

Per creare l'etichetta è stato utilizzato una rappresentazione grafica realizzata dai bambini che raffigura lo strumento

per eccellenza impiegato per la macinazione delle olive.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Pasta aglio, olio e peperoncino.

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo " S.Giovanni Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3^ B Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa

IL TUO OLIO

Olio Antico Frantoio

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)

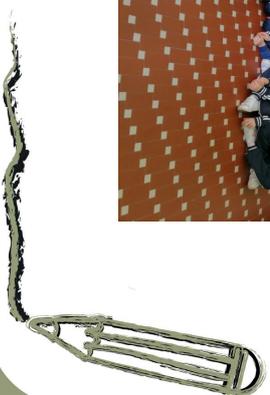
da consumarsi preferibilmente entro novembre 2020.

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "S. Giovanni Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3AB Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa



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 paese di 6544

abitanti della provincia del Sud

Sardegna. Circondato dalle colline, si

trova ai piedi del massiccio del monte

Linas.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta delle olive avviene a

mano, nel pieno rispetto delle nostre

antiche tradizioni, solo quando

raggiungono la maturazione ottimale,

conferendo al nostro prodotto un

gusto dal sapore unico.
