



CITTÀ DELL'OLIO: Pianella

ISTITUTO: Comprensivo "Giovanni XXIII"

CLASSI/SEZIONI: 3[^]A

REFERENTE/INSEGNANTE: D'Alessandro Roberta



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Olio Paradiso

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

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

2018

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

La nostra classe ha realizzato uno splendido disegno - usando i colori a pastello - ispirandosi alla bontà dell'olio della nostra terra!

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

BIMBO  100% P.E.M.O.



CITTÀ DELL'OLIO: Pianella

ISTITUTO: Comprensivo "Giovanni XXIII"

CLASSI/SEZIONI: 3^A

REFERENTE/INSEGNANTE: D'Alessandro Roberta

IL TUO OLIO

_____ Olio Paradiso _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

_____ Pianella (PE) _____

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)

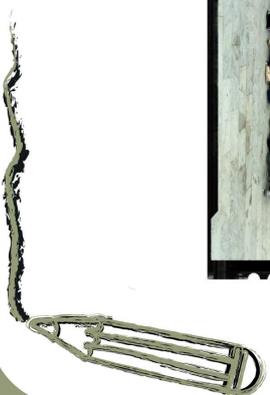
_____ 15 novembre 2019 _____

CITTÀ DELL'OLIO: Pianella

ISTITUTO: Comprensivo "Giovanni XXIII"

CLASSI/SEZIONI: 3VA

REFERENTE/INSEGNANTE: D'Alessandro Roberta



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
A 236 m s.l.m., tra i fiumi Tavo e

Pescara, sorge la città di Pianella,
chiamata in passato Plenilia, la Plena
"terra fertile". Oggi Pianella è città
dell'olio grazie al clima mite e alle
brezze.

LA MIA GENTE *(max 200 caratteri)*

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO
Negli uliveti e nelle fasi di lavorazione,

ci sono i professionisti della filiera. Le
olive vengono portate al frantoio,
dove sono attivati dei procedimenti
millenari: frangitura e gramolazione.
