



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.
