



CITTÀ DELL'OLIO: Termoli

ISTITUTO: Primo Circolo Didattico

CLASSI/SEZIONI: 3 B

REFERENTE/INSEGNANTE: Mariateresa Tufilli



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

L'olio Leccino L'olivo LECCINO SEMPREVERDE HA UNA FORMA

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

La pianta dell'olivo Leccino sempreverde ha le foglie di forma ellittica, il colore è verde-grigio ed il suo frutto ha una forma ellissoidale con nocciolo e un colore nero violaceo.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Oleificio privato: Famiglia Staniscia Città di Termoli

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

Es: 1 Litro

50ml

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

Produzione anno 2018- Termine di conservazione 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 ha un titolo: "Olio Leccino sempreverde da gustare sulle nostre tavole molisane". Gli alunni, inoltre, hanno disegnato un ramoscello di ulivo da attaccare sull'etichetta.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"A ciavdell"

BIMBOIL



CITTÀ DELL'OLIO: Termoli

ISTITUTO: Primo Circolo Didattico "Principe di Piemonte"

CLASSI/SEZIONI: 3 B

REFERENTE/INSEGNANTE: Mariateresa Tuffilli

IL TUO OLIO

Olio Leccino sempreverde

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Termoli

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

50ml

Annata di produzione

(Es. 2018)

2018

Termine minimo di conservazione

(Es. da consumarsi entro il 15 novembre 2020 o entro novembre 2020)

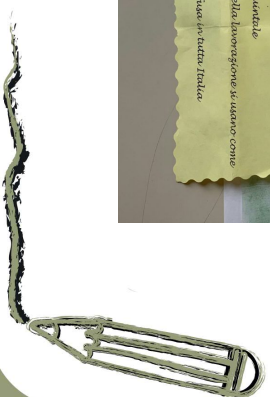
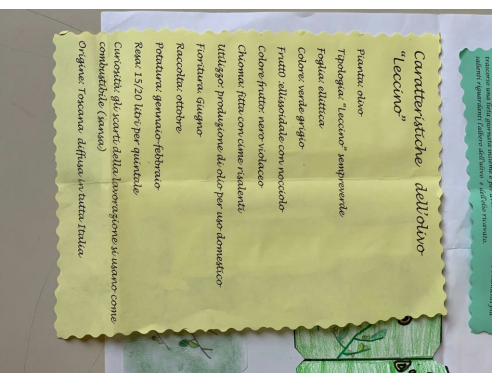
2020

CITTÀ DELL'OLIO: TERMOLI

ISTITUTO: Primo Circolo Didattico

CLASSI/SEZIONI: 3 B

REFERENTE/INSEGNANTE: Mariateresa Tuffili



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 territorio da cui nasce l'olio Leccino

è un quartiere residenziale collinare

della città di Termoli "Colle della

Torre". La produzione di olio è per uso

domestico.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La raccolta delle olive viene

effettuata dalla Famiglia Staniscia.

Tutti i componenti della famiglia si

riuniscono intorno all'albero per la

raccolta.
