



**CITTÀ DELL'OLIO:** CONTROGUERRA

**ISTITUTO:** I.C. CORROPOLI-COLONNELLA-CONTROGUERRA

**CLASSI/SEZIONI:** CLASSE 1^A

**REFERENTE/INSEGNANTE:** PASQUALETTI MARINA

## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

OLIO VIVACE EXTRAVERGINE BIO DI OLIVA

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

OLIO EVO BIO INTENSO

LE CULTIVAR: LECCINO, CARBONCELLA GENTILE, CORRATINA, FRANTOIO.

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE: AROMATICO, INTENSO E PUNGENTE

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

Es: MONTE DI NOCCIOLO.

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

MARCO LUPI - AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA, CONTROGUERRA (TE)

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

Es: 1 Litro

0,5 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

2018-2021

### 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

IL DISEGNO È STATO REALIZZATO DAGLI ALUNNI IN DIVERSI STEP, COLORATO TRAMITE L'USO DI COLORI PASTELLO E

SFUMATO CON LE DITA.

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

BRUSCHETTA AL POMODORO

BIMBO  



**CITTÀ DELL'OLIO:** CONTROGUERRA

**ISTITUTO:** I.C. CORROPOLI-COLONNELLA-CONTROGUERRA

**CLASSI/SEZIONI:** CLASSE 1<sup>^</sup>A

**REFERENTE/INSEGNANTE:** PASQUALETTI MARINA

### **IL TUO OLIO**

OLIO VIVACE EXTRAVERGINE BIO DI OLIVA

#### **Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

CONTROGUERRA (TE) ABRUZZO

#### **Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

0,5 L

#### **Annata di produzione**

(Es. 2018)

2018

#### **Termine minimo di conservazione**

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

ENTRO 02-21

CITTÀ DELL'OLIO: CONTROGUERRA



ISTITUTO: I.C. CORROPOLI-COLONNELLA-CONTROGUERRA

CLASSI/SEZIONI: CLASSE 1^A

REFERENTE/INSEGNANTE: PASQUALETTI MARINA



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  
CONTROGUERRA CITTÀ DELLA

PROVINCIA DI TERAMO SITUATA SULLE

COLLINE DELLA VAL VIBRATA. IL CLIMA

FAVORISCE UN HABITAT NATURALE

INCONTAMINATO DOVE CRESCONO

ULIVI CERTIFICATI BIO, VERDI E

RIGOGLIOSI.

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO  
L'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DI

MARCO LUPI SI DEDICA DALL'800 ALLA

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE

DELL'OLIO.

LA RACCOLTA DELLE OLIVE È

ESEGUITA CON METODI MECCANICI.

ESTRAZIONE A FREDDO METODO

CONTINUO.

---

---

---

---

---

---

---

---