



CITTÀ DELL'OLIO: Far oil nel Gargano

ISTITUTO: Comprensivo Rodari Alighieri Spalatro

CLASSI/SEZIONI: IV C/ D

REFERENTE/INSEGNANTE: Agata Petrone



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

Far oil nel Gargano

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Olio extravergine 100% Ogliarola garganica, spremitura a freddo. Olio fruttato

matturo, opaco dal colore "oro-verde" e dal gusto deciso, prodotto con olive

mature.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Gruppo familiare "Agape" - litoranea Vieste- Peschici- km 7

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

Es: 1 Litro

750 ml

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 agraria 2018. Da consumarsi preferibilmente entro il 30 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

Gli alunni hanno realizzato l'etichetta utilizzando un'immagine del territorio di Vieste, personalizzando il Faro con un

albero di ulivo.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

"La fettina della salute" con pane pugliese e soffritto di olio con pomodorini e aglio

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: Vieste (FG)

ISTITUTO: Comprensivo Rodari Alighieri Spalatro

CLASSI/SEZIONI: IV C/ D

REFERENTE/INSEGNANTE: Agata Petrone

IL TUO OLIO

_____ Far olio

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

Vieste (FG)

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

750 ml

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 il 30 novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Vieste (Fg)

ISTITUTO: Comprensivo Rodari Alighieri Spalatro

CLASSI/SEZIONI: IV C/D

REFERENTE/INSEGNANTE: Agata Petrone



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 di produzione è Vieste dove

"anche il mare è liscio come l'olio".

Terra fertile dove coste frastagliate e

dolci colline donano all'olio proprietà

organoleptiche uniche ed

inconfondibili.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

La produzione dell'olio rispetta

un'antica tradizione. La raccolta

avviene per sfondataura con mani o

rastrelli. I frutti raccolti su reti (i rach'n)

giungono al frantoio dove vengono

macinate.
