



CITTÀ DELL'OLIO: PIANELLA (PE)

ISTITUTO: I.C. PIANELLA (PE)

CLASSI/SEZIONI: 3B

REFERENTE/INSEGNANTE: FRANCESCA MARINO



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

ORO VERDE

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'olio DOP "Aprutino Pescarese" è frutto delle tre cultivar: la Dritta, la Toccolana e il Leccino.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

PIANELLA (PE)

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-da consumarsi preferibilmente entro ottobre 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

Abbiamo scelto di rappresentare con un disegno a pastello la macina dell'Antico Frantoio come simbolo del nostro paese.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

La pizza all'olio abruzzese

BIMBÖL



CITTÀ DELL'OLIO: PIANELLA (PE)

ISTITUTO: I.C. PIANELLA (PE)

CLASSI/SEZIONI: 3B

REFERENTE/INSEGNANTE: Francesca Marino

IL TUO OLIO

_____ ORO VERDE _____

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)

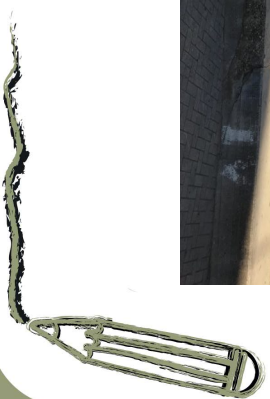
Da consumarsi entro ottobre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: PIANELLA (PE)

ISTITUTO: I.C. PIANELLA (PE)

CLASSI/SEZIONI: 3B

REFERENTE/INSEGNANTE: FRANCESCA MARINO



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
Pianella (PE) è un comune di 8000

abitanti. Con Loreto Aprutino e

Moscufò forma il cosiddetto "triangolo

d'oro": un'area con particolari

caratteristiche adatte alla produzione

di olio EVO DOP.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO
A Pianella si raccolgono le olive dai

tempi dei Romani. L'antica tecnica di

raccolta era fatta a mano, da alcuni

decenni si utilizzano gli abbacchiatori.

I contadini scelgono il momento della

raccolta
