



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Comprensivo G. Bosco Sc. Primaria G. Lecis

CLASSI/SEZIONI: quarta sez. B

REFERENTE/INSEGNANTE: Atzeni Maria Giuseppina



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

GonnoSolio

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'olio extravergine d'oliva GonnoSolio ricco di clorofilla e caroteni, è sano e buono. Il suo colore è verde, il profumo intenso, il gusto fruttato. Le sue proprietà lo rendono un olio d'alta qualità.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Famiglia Atzeni

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

Prodotto Novembre 2018, da consumarsi preferibilmente entro 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

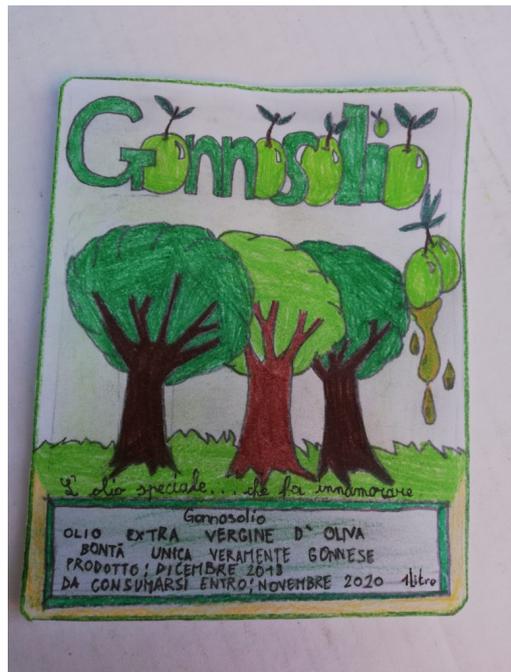
L'olio extravergine d'oliva GonnoSolio ricco di clorofilla e caroteni, è sano e buono. Il suo colore è verde, il profumo intenso, il gusto fruttato. Le sue proprietà lo rendono un olio d'alta qualità.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Insalata di carciofi spinosi con lamelle di bottarga di tonno o di muggine, conditi con sale e olio extravergine d'oliva.

BIMBOLIO



CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Comprensivo G Bosco Sc. Primaria G. Lecis

CLASSI/SEZIONI: 4[^] B

REFERENTE/INSEGNANTE: Atzeni Maria Giuseppina

IL TUO OLIO

_____ GonnoSolio _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

_____ Gonnosfanadiga _____

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

_____ 1 Litro _____

Annata di produzione

(Es. 2018)

_____ Prodotto a Novembre 2018 _____

Termine minimo di conservazione

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

_____ Da consumarsi preferibilmente entro novembre 2020 _____

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Comprensivo G. Bosco Sc. Primaria G. Lecis

CLASSI/SEZIONI: 4ª Sez B

REFERENTE/INSEGNANTE: Atzeni Maria Giuseppina



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

Nel cuore della Sardegna ai piedi del

monte Linas, si trova

Gonnosfanadiga, dal suolo fertile e le

acque benefiche, dal suo tipico frutto

"l'oliva nera di Gonnos" si ottiene un

olio unico e genuino.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gente di Gonnos che lavora

seguendo la tradizione e

l'innovazione, per produrre un olio

naturale. Il sapore delicato e l'aroma

fruttato, lo rendono inconfondibile

fonte di benessere. gusto e salute.
