



CITTÀ DELL'OLIO: CAPRARICA DI LECCE

ISTITUTO: COMPR.CALIMERA

CLASSI/SEZIONI: 1^, 2^, 3^, 4^, 5^

REFERENTE/INSEGNANTE: LEO ANNA



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

L'OLIO DEL BARONE

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

L'OLIO EXTRAVERGINE E' FRUTTO DELLA SELEZIONE DI OLIVE (VARIETA' LECCINO

OGLIALORA CELLINA PROVENIENZA AZIENDALE E DA OLIVETI IN AGRICOLTURA

BIOLOGICA) PRIVO DI DIFETTI CON NOTE POSITIVE DI FRUTTATO.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

FAMIGLIA BARBARINI - TENUTA " LE CAMPURE"

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

Es: 1 Litro

1LITRO

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 IL 30 MAGGIO 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

IL NOSTRO OLIO E' IL FRUTTO DI UNA FILIERA IN ARMONIA CON LA NATURA, NEL RISPETTO DEI CICLI BIOLOGICI E DELL'

AMBIENTE, SI DISTINGUE PER LE SUE QUALITA' ORGANOLETTICHE E IL SAPORE ESCLUSIVO E UNICO.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

FRISELLA

BIMBOLE



CITTÀ DELL'OLIO: CAPRARICA DI LECCE

ISTITUTO: COMPR. CALIMERA

CLASSI/SEZIONI: 1[^],2[^],3[^],4[^],5[^]

REFERENTE/INSEGNANTE: LEO ANNA

IL TUO OLIO
_____ **OLIO DEL BARONE** _____

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

_____ **CAPRARICA DI LECCE** _____

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

_____ **1LITRO** _____

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 IL 30 MAGGIO 2020** _____

CITTÀ DELL'OLIO: CAPRARICA DI LECCE

ISTITUTO: COMPR. CALIMERA

CLASSI/SEZIONI: 1^, 2^, 3^, 4^, 5^A

REFERENTE/INSEGNANTE: LEO ANNA



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 SALENTO E' UN'AMPIA PIANURA

COSTELLATA DAL VERDE DI ULIVI

SECOLARI, MURETTI A SECCO E

PAGLIARE CHE SCORRONO FINO A

TOCCARE IL MAR ADRIATICO QUESTO

E' IL SALENTO CHIAMATO- IL SALENTO

DELL' OLIO-

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

SOLO LE MANI ESPERTE, L'ATTENZIONE

E LA SAPIENTE CONOSCENZA DEI

NOSTRI CONTADINI DETERMINANO LE

DIVERSE PRATICHE DI COLTIVAZIONE E

LAVORAZIONE(POTATURA,PULIZIA DEL

TERRENO,RACCOLTA DEI FRUTTI).
