



**CITTÀ DELL'OLIO:** Gonnosfanadiga  
**ISTITUTO:** Istituto Comprensivo "G.Bosco"  
**CLASSI/SEZIONI:** 3° C Scuola Primaria  
**REFERENTE/INSEGNANTE:** Mallica Marirosa



## CREA LA TUA ETICHETTA



### Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

ANIMU SARDU

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

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Nera di Gonnosfanadiga e Nera di Villacidro. L'Olio è carico di sentori floreali e di erbe officinali. Il finale è mediamente piccante e rimane a lungo impresso nel palato.

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

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

L'azienda agricola "Anima Sarda" di Sedda è situata in località Serru a Gonnosfanadiga.

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

Es: 1 Litro

0.50 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

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'etichetta è stata realizzata mettendo assieme le varie idee che meglio rappresentavano l'amina dell'olio Evo della nostra terra. Il disegno è stato realizzato in matita e poi colorato con i pastelli

### La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Insalata di Carciofi freschi e Bottarga con L'olio "Animu Sardu"

BIMBOLE



**CITTÀ DELL'OLIO:** Gonnosfanadiga

**ISTITUTO:** Istituto Comprensivo "G.Bosco"

**CLASSI/SEZIONI:** 3°C Scuola Primaria

**REFERENTE/INSEGNANTE:** Mallica Marirosa

**IL TUO OLIO**

Animu Sardu

**Luogo di produzione e confezionamento**

(Es. Imperia)

Gonnosfanadiga

**Quantità netta**

(Es. 1 Litro)

0,50 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 Novembre 2020

CITTÀ DELL'OLIO: Gonnosfanadiga

ISTITUTO: Istituto Comprensivo "G. Bosco"

CLASSI/SEZIONI: 3°C Scuola Primaria

REFERENTE/INSEGNANTE: Mallica Marirosa



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

Gonnosfanadiga è uno dei comuni

che dominano la piana del

Campidano, sospeso tra la terra e il

mare, tra storia e tradizione.

Gonnosfanadiga si trova ai piedi del

massiccio del Monte Linas

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Gli abitanti di Gonnosfanadiga

attaccati alla tradizione sarda, a

novembre con la Sagra delle Olive, si

immergono nella cultura, nelle

tradizioni e nei prodotti tipici della

piana del Campidano

---

---

---

---

---

---

---

---