



CITTÀ DELL'OLIO: BUCCHIANICO

ISTITUTO: I.C. DI BUCCHIANICO

CLASSI/SEZIONI: IV A

REFERENTE/INSEGNANTE: SULPIZIO



CREA LA TUA ETICHETTA



Scrivi il nome del tuo olio EVO

Es: L'Olio del Principe

"L'Olivastro di Bucchianico-Majella"

Descrivi il tuo olio EVO (max 200 caratteri)

Indica cultivar caratteristiche e proprietà organolettiche

Dalle distese di uliveti dove fanno da cornice splendidi calanchi nasce un olio

ricco di polifenoli e antiossidanti di varietà autoctona, con profumi di

mandorla, pomodoro, carciofo e verde di foglia.

Scrivi chi fa il tuo olio EVO e dove lo fa

Es: Famiglia Rossi - Riviera Ligure

Primaria Olearia- IV A Bucchianico (CH)

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

Es: 1 Litro

0,75 l

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

2019 da consumarsi preferibilmente entro il 27 marzo 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 nasce dall'illustrazione del proprio paese. E' la fusione dei simboli rappresentativi di ogni bambino. In primo

piano un canestro di vimini pieno di olive olivastro. Tecnica pastello.

La tua ricetta con olio EVO

Scrivi il nome del piatto della tradizione che hai scelto

Rivolache. Uno squintino sabbio che viene tutt'ora offerto a tutti i lavoratori della raccolta quando tornano dalla campagna. Sono speciali crepes di farina e acqua tinte nell'olio bollente appena molito. Ingredienti: acqua, farina di tipo 00 q.v., sale e olio extra vergine per friggere. Amalgamare fino a quando non si ottiene una pastella abbastanza dura da formare delle sottili crepes. Friggere nell'olio ben caldo in una padella antioderente fino a doratura.

BIMBO  1974 DEL'OLIO



CITTÀ DELL'OLIO: Bucchianico

ISTITUTO: I.C: Bucchianico (CH)

CLASSI/SEZIONI: IV A

REFERENTE/INSEGNANTE: Sulpizio

IL TUO OLIO

OLIVASTRO DI BUCCHIANICO-MAJELLA

Luogo di produzione e confezionamento

(Es. Imperia)

BUCCHIANICO-Via Santa Chiara 70

Quantità netta

(Es. 1 Litro)

0,75 l

Annata di produzione

(Es. 2018)

2019

Termine minimo di conservazione

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

27 marzo 2020

CITTÀ DELL'OLIO: BUCCHIANICO

ISTITUTO: I.C. BUCCHIANICO (CH)

CLASSI/SEZIONI: IV A

REFERENTE/INSEGNANTE: Sulpizio



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

E' un prodotto unico perchè sono

uniche le persone e unici il clima e le
caratteristiche del nostro territorio,
così come il nostro "saper fare" che ci
tramandiamo di generazione in
generazione.

LA MIA GENTE (max 200 caratteri)

Racconta da quali mani esperte nasce il tuo olio EVO

Dalle nostre parti si dice: "Vino

vecchio e olio nuovo" come a
sottolineare quanto gli antichi
sapessero già da tempo che l'olio va
consumato fresco ogni anno, perchè
benefico e nutriente.
